

茨城県産シラス新ブランド 「常陸乃国しらす」を発表

「しらす干しは旨味がぎゅっと詰まっていて、釜揚げはふわふわ！」と
大井川知事も自信を持ってPR



茨城県は、茨城県産高付加価値シラスブランド化協議会（以下、協議会）とともに県産シラスの新ブランド化へ向けた取組を行っており、10月2日（水）に協議会メンバーが大井川知事に対して、茨城県産シラスのブランド化の推進について報告を行うべく、表敬訪問を行いました。

表敬訪問では、協議会メンバーから新ブランドの名称「常陸乃国しらす」とロゴマークがお披露目され、新ブランドとしての第一歩を踏み出しました。

■「新ブランドは鮮度の良さを表す『し』字率」を95%以上と厳格な基準を設けている」

協議会メンバーは、「常陸乃国しらすは、究極の鮮度のブランド品」と品質の高さについて言及しながらコンセプトを説明し、「鮮度を突き詰めるため4つの基準を設けている」とブランド基準について触れました。

中でもしらす加工品の「きれいな曲線を描く」割合を示す「『し』字率」は、全国的にも例がない科学的根拠に裏付けされた数値基準であり、安重幸次（あんじゅうこうじ）委員（安重水産、鹿嶋市）は、「高い『し』字率は品質の証。『しらすといえば茨城県』のイメージを定着させるため、尽力していきたい。」と意気込みを語りました。



○「常陸乃国しらす」のコンセプト・・・加工されるまでのしらすの鮮度を突き詰めること

○「常陸乃国しらす」の4つの基準

- 一、漁師の自信の一網のしらすを、低温維持管理して水揚げすること。
- 二、短時間の網入れで生きたまま漁獲する一艘曳きで獲れたしらすであること。
- 三、プランクトンが豊富な親潮と黒潮がぶつかる好漁場の茨城県沖で獲れたしらすであること。
- 四、最終製品の「し」字率が95%以上となるよう、迅速に加工されたしらすであること。

○「し」字率とは・・・

- ・シラス製品の評価基準の一つである「きれいな曲線を描く」割合のこと。
- ・茨城県水産試験場により、船上から加工までの保冷温度との相関が確認された。
- ・ブランドシラスにおける科学的根拠に裏付けされた基準は、全国初。

■「最高水準の基準で選んだしらすなので、最高級品のしらすとして売り込んでいく！」

厳格な基準をクリアした高品質な新ブランドしらすを大井川知事に味わっていただくため、協議会メンバーから大井川知事「常陸乃国しらす」の試食品が提供されました。贈呈された「常陸乃国しらす」を食した大井川知事は「しらす干しは旨味がぎゅっと詰まっていて、釜揚げはふわふわとした食感の美味しさが特長。常陸乃国しらすは最高水準の基準で選んだしらすなので、最高級のしらすとして売り込んでいく」と述べ、新ブランドの味わいに自信をのぞかせました。



「常陸乃国しらす」は、高島屋にて10月16日（水）から期間限定で開催される「いばらきフェア」にて、販売予定となります。

高島屋でいばらきフェア開催

常陸乃国しらすをはじめ茨城県産品が一堂に会する、いばらきフェアが開催されます。

期間：令和6年10月16日（水）から

※開催店舗や期間など、いばらきフェアの詳細については、後日プレスリリース予定です。

■「名称は茨城県を代表するブランド、ロゴについては鮮度を極めた証であるきれいな曲線を表現している」

協議会メンバーからは「常陸乃国しらす」の名称に関する想いとロゴマークの意図について、説明が行われました。

名称については「勢いのある常陸シリーズにあやかり、茨城県を代表するブランドとなるように」という想いをもとに名付けられ、ロゴマークについては「鮮度を極めた証であるきれいな曲線をモチーフとし、ふわふわとした柔らかい食感を印象付けるデザイン」とその狙いについて伝えました。

常 陸 乃 国



<表敬訪問概要>

日時：2024年10月2日(水)15:10～15:25

場所：茨城県庁 5階知事第2応接室（茨城県水戸市笠原町978-6）

参加者：大井川県知事、茨城県産高付加価値シラスブランド化協議会メンバー

常陸乃国しらすについて

親潮（寒流）と黒潮（暖流）が交わり、魚のえさとなるプランクトンが多く発生する茨城沖は、しらすの好漁場であり、茨城県における漁獲量と加工品生産量はどちらも全国有数です。茨城県で水揚げされるシラスは「一艘曳き」漁法で、短時間に漁獲されることから、鮮度の良さが特長となります。最高鮮度のしらす製品を提供するため、常陸乃国しらすには、高鮮度な品質を維持する厳格な基準を設けています。

