

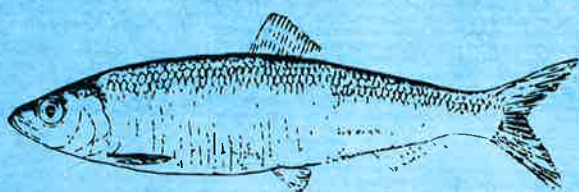
春の訪れを告げる 旬の地魚



小樽の前浜が乳白色となりカモメが群れる。

ここ数年に復活したニシンの大群が一斉に産卵する「群来」という自然現象です。ニシンは春告魚とも書き、早春の海中に陸上よりも一足早く芽吹いたワカメやコンブ等へ産卵します。海藻の森はニシンのゆりかごとなり、卵を守り稚魚を育みます。海の中では、ドラマチックな自然の営みが繰り広げられています。

春の訪れと海の恵みを感じられる旬の地魚・ニシンを、ぜひ小樽の食で楽しんでみてください。



ニシンは英語でヘリング【herring】
小骨が多いニシンの骨が、スーツ生地模様となったのがヘリンボーン(ニシンの骨)です



市場には前浜で水揚げされた新鮮なニシンが並びます。



群来の様子 一面が乳白色となりカモメが飛び交う



ニシンの
握り寿司
新鮮なニシンでなければお刺身は楽しめない。地元小樽ならではの食。



ニシンの
切り込み
加工場によって様々な味を楽しめます。



ニシンの
群来そば
熱々のそばに、ニシンの棒煮、とろろ、数の子、海藻をあしらった「群来」を表したニシン群来そば。季節限定で市内そば店で楽しめます。

マチがまだ雪深い2月、海には一足早く春が来る

Presented by 小樽海っ子倶楽部 (平成26年度 水産多面的機能発揮対策事業)

「小樽海っ子倶楽部」は小樽市漁業協同組合、一般社団法人小樽観光協会 NPO法人おたる祝津たなげ会 東海大学で運営される小樽の海の家難防止、環境保全、漁村文化の伝承、教育活動など行っています