

しらす漁、最盛期。

4月ごろの解禁から、11月まで続くしらす漁。
漁師たちは、辺りが薄暗いうちから海に繰り出し、1日に何度も網を
仕掛け、鮮度を落とさないよう素早く網を引き上げます。
昼過ぎに帰港。港で、すぐにせりが行われ、買い取られていきます。
鮮度が保たれた良質なしらすはキラキラ輝き、宝石のよう。
旬のしらす、ぜひ味わってみてください。

