

**04** 珍しい「完全天日干し」のシラス  
生産者 木本さん（福扇水産）  
魚種 シラスなど  
2021.01.29

## 1 交流会メモ

1/29 福扇水産 (和歌山)

満上・大保: 事務局  
柴田・西院: サカマアツリ  
熊谷: 食ビジネス・インクル  
土佐: ミルク・クス

---

**シラス専門** 販サラ直後 (1/2~)

- ・親族漁師
- ・サリ後、3分で加工場
- ・釜揚げシラス、化

1. 釜揚げシラス 500g / kg
2. 天日干し: シラス干し / ちりめん

・飲食店から問い合わせ  
・和歌山・大保の市場

---

**[意見交換]**

- ・他シラスとの比較
  - ・加工要2~3時間後が一般的
  - 新鮮なシラスは「くのち、時間が経つと「まろい」
  - ・完全乾燥のちりめんは違いが、水分調整のシラス干しは技術(要)
- ・「完全天日干し」は珍しいのでは(有)
- ・今後、直売所と飲食店準備中
- ・磯路の箕島漁協の産直所レストランが盛況、—— 運送で色々
- ・探求学会「ちりめんクイズ」も面白い、かちめんの中の異魚をかし[食育]
- ・六次化の工夫が必要

---

- ・「一番揚げ」的な打ち出しは可能  
or ビール一番後り
- ・「茹で汁」はかきずくにひびく、一日の終りの方は、B級品やちりめんとする
- ・茹でる塩加減は、技術ノウハウ

一番揚げシラス丼  
で、価値代も可能?

- ◎ 2イシラス: 天日干し風景をSNS発信が価値化
- ・飲食用は、冷凍配送も検討
- ・スーパーのシラスは -18℃で半年ほど保存、店頭では、3日期限
- (-) シフロ-ズシは、価値あり



日本全国の生産者と直接つながり、  
新たなビジネスのきっかけに

# オンライン交流座談会レポート

## 04 珍しい「完全天日干し」のシラス

生産者 木本さん（福扇水産）  
魚種 シラスなど

2021.01.29

### 2 生産者のこだわり

- 一般的に加工後 2 ~ 3 時間かかる工程を「3 分程度に圧縮」  
→ 鮮度抜群
- 「完全天日干し」はとても珍しい  
→ もっとアピールしていくべき

### 3 商品開発・ブランディング

- 加工所の隣に直売所や飲食店を準備中。「6 次産業化」
- シラスの茹で汁は少しずつにごってくる。一日の終わりにのシラスは B 級品なる。  
→ 「一番揚げ」はアピールすべき。  
→ 「一番揚げしらす丼」はどうか？（例：ビールの一番絞り）
- 一般にスーパーのシラスは、- 18℃で半年ほど保存される。店頭に並べて 3 日が期限。  
→ 「ノン・フローズン」は価値
- マイシラスでオーダー化？  
→ 天日干しの風景を SNS 発信で価値化。

#### 生産者 DATA

##### 福扇水産

〒649-0316 和歌山県有田市宮崎町 2488-8

TEL : 0737-82-0383

<https://www.instagram.com/fukusensuisan/>