

『ひら』ってお魚、ご存知ですか？

岡山県のプライドフィッシュ『ひら』



ひらの味

小骨がなければ

献上魚

ひら【平・曹白魚】

分類：ニシン目ニシン科
 地方名：さっぱ・へら・へーたれ
 体長：大きいものは70cmを超える
 時期：春から夏の産卵時期に瀬戸内海や有明海などに入ってくるため、時期には沢山とれる。
 最も美味しいのは冬とされている。

全国漁業組合連合会が認定しているプライドフィッシュ（漁師が選んだ本場に美味しいその土地の魚）の中で、岡山の魚のひとつとして選ばれている魚『ひら』。瀬戸内海や有明海などで水揚げされますが、日本ではほぼ岡山県でしか食べられていません。コクと旨味の強い魚で、旬の『ひら』の刺身は魚の中でもトップクラスの旨さと言われるほど。しかしその反面、小骨が多く、骨切りが必要なため岡山でも徐々に需要が減り、今では『ひら』を知らない人も多くなっています。

岡山で古くから親しまれていた地魚『ひら』を、今一度、岡山の人に知っていただき、岡山の名物にするべく、私たちは『ひら』の普及活動を始めました。鮮魚店での販売を増やし、お弁当や総菜に活用し、飲食店などで料理を提供し、水産加工品を開発し、『ひら』の消費拡大に努めることにより、岡山の市場や漁業の活性化にも繋げることが出来ると思います。

ほぼ岡山でしか食べられていない絶品地魚『ひら』は、岡山の新しいお土産の一つに、そして、新しい名物になり得る、岡山のプライドフィッシュです。

『ひら』を使った料理の一例



刺身



ひら飯



煮付け



パスタ



アヒージョ

これ以外にも和食・洋食いろいろな料理に使える万能の魚『ひら』
 この機会にぜひお召し上がり下さい！

はせい

