

志布志産 ちりめん

志布志市は、豊かな志布志湾に恵まれた、しらす漁が盛んなまちです。生産者（網元）さんは、白くて美しいしらすをお届けするため、網を入れてから素早く水揚げし、すぐに釜揚げや乾燥加工を行うなど、鮮度にこだわったちりめんづくりを行っています。

《給食実施日》

【Aブロック（有明）】 6月19日（金）

【Bブロック（志布志・松山）】 6月17日（水）

志布志ちりめんのお茶入りそばろ



ごはん

のっぺい汁

今日の「志布志ちりめんのお茶入りそばろ」は、**加治木水産**さんのちりめんを使用しています。

加治木水産のちりめんは、無添加にこだわり、茹でるときは塩のみを使用しているため、ふっくらと柔らかく仕上がります。

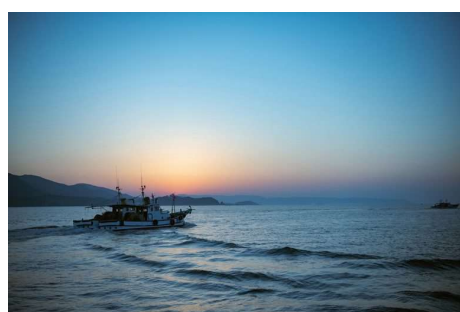


有限会社 加治木水産

昭和39年（1964年）、志布志湾でしらす専門の網元として創業以来60年にわたり、新鮮な「朝獲れしらす」を届け続けてきた老舗です。工場直売所では、水揚げ後すぐに加工された釜揚げ

を提供しており、その品質の高さから農林水産大臣賞を受賞。

地域に根ざし、愛され続けるしらす専門の網元として知られています。



朝早く出港します



二隻で網をひきます



真っ白なしらす



すぐに釜揚げします



天日干し

しらす豆知識

しらすは主にカタクチイワシの稚魚です。

生しらす

獲れたてのしらす

釜揚げしらす

さっと茹でたしらす
(水分約70~80%)

しらす

軽く乾燥させたもの
(水分約50~60%)

ちりめん

天日などで乾燥させたもの
(水分約30%以下)

漁師さんからのメッセージ

志布志湾でとれた、カルシウムたっぷりのちりめんです。最近では地球温暖化により水揚げ量も少なくなっているため、海の恵みに感謝して食べてもらえたらうれしいです。

