

報道機関各位

7/21 霞ヶ浦北浦でワカサギ漁 解禁！

全国有数のワカサギの産地である霞ヶ浦北浦で、**7月21日（金）にワカサギ漁が解禁**され、**全国に先駆けて「ナツワカ（夏のワカサギ）」を味わうことができます。**

「ナツワカ」は1年で**最も脂がのり、EPAやDHA、カルシウム等の栄養が豊富で、骨も柔らかいため、丸ごと食べられます。**天ぷらや唐揚げにすればお子様にもピッタリです。

つきましては、ぜひ取材いただき、貴媒体での取上げについてお願い申し上げます。



ワカサギ漁



ナツワカ

解禁日の状況について、漁獲量等のデータ(水産加工業者からの聞き取り)及びワカサギ漁や漁獲物の写真を提供することができますので、お問合せください。
 なお、データの整理の時間が必要となるため、お問合せいただいた場合のデータ等の提供は**7/21の午後3時30分以降**となりますので、ご理解願います。

参考：わかさぎの成分分析結果について

品目／成分項目	エネルギー (kcal)	水分 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	灰分 (g)	カルシウム (mg)	EPA (mg)	DHA (mg)
霞ヶ浦産 わかさぎ(生) ^{※1}	154	73	14	11	0	2.2	515	620	580
わかさぎ(生) ^{※2}	71	81.8	14.4	1.7	0.1	2	450	130	240

※1 2016年7月分析結果。試験依頼者：霞ヶ浦北浦水産振興協議会、試験依頼先：（一財）日本食品分析センター
 ※2 日本標準成分分析表2020年版（文部科学省）から抜粋

