

久慈浜のシラス

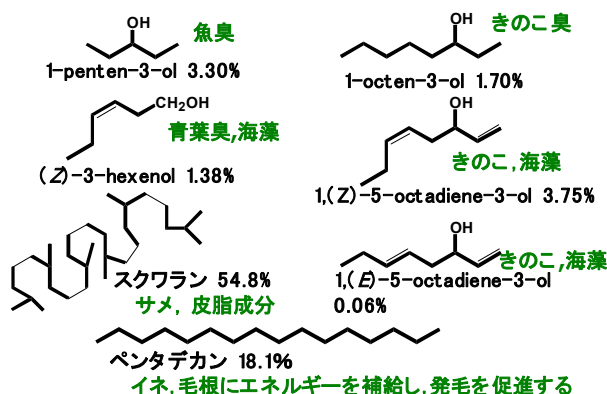
久慈浜ではシラスが水揚げされます。まいわし、かたくちいわし、うるめいわしなどいわし類の稚魚を総称して「シラス」と呼んでいます。この地域のシラスは、漁獲量からみて、かたくちいわしの体長 2cm 未満の稚魚が主たるものと考えられます。一般には塩水で茹でる、蒸気で蒸すなどの操作の後、天日乾燥させたものが出回っていますが、茨城県ではシラス干し（微乾燥品）に加工されて出荷されて行きます。

シラスにはチロシン、トリプトファン、メチオニン、リシンなどのアミノ酸のほか、ビタミン D、カルシウム、セレンが含まれます。特に、しらす干し（半乾燥品）100g にはカルシウムが 520 mg と高い数値で含まれているため、代表的なカルシウムの給源とされています。茨城県の漁獲量は、変動が大きく漸減傾向にあります。研究室では日立市農林水産課と連携して生のシラスを使って日立市にゆかりの深いビスケットの加工に取り組みました。

生シラスの成分

実測値	水分 (%)	83.60
	灰分 (%)	1.48
	カルシウム量 (mg)	162
成分表より 算定	タンパク質(g)	12.6
	脂質(g)	0.9
	カリウム(mg)	114
	マグネシウム(mg)	44
	レチノール当量(μg)	76
	ビタミン D(μg)	25.1
	コレステロール(mg)	131

その他の揮発性成分



シラスビスケットの加工





緑茶



紅茶



おから



胡椒



フェンネル



ジンジャー



卵



パルメザンチーズ



ねり梅



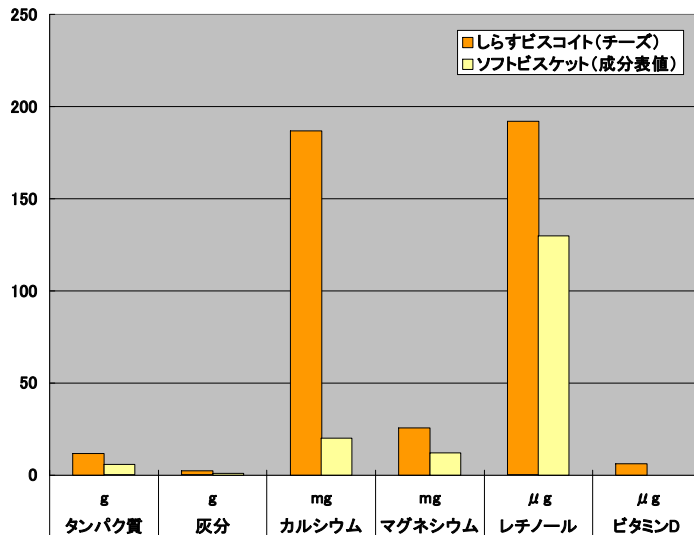
青のり



アーモンド



わさび



しらすビスケットの成分は市販ビスケットに比較し、カルシウムやマグネシウムの灰分やとビタミンDの含有量が秀でています。卵を使用していないビスケットであることから、卵アレルギーの人も食べることができます。

江戸時代にビスケットの製法を伝えた日立出身の医学者「柴田方庵」

江戸時代、長崎に西洋医学の医者として留学していた柴田方庵は、水戸藩の要請に従い、オランダ人からパンとビスケットの製法を教えてもらい、軍食糧用としてパンとビスコイトの製法を書き送りました（1855年）。柴田方庵は、「柴田方庵日録 1～5巻」を著しており、その中にビスコイトの記述が残されています。

古賀村へ求 種付ル
 廿五日 快晴
 コンブラ江パン等稽古、不分明処見聞之為良庵子を遣ス
 廿六日 朝晴午時雨
 西山宇惣太相頼ミ庭普請いたし、午後雨故休
 ○明後廿八日溝口退助へ齋案内状来ル
 廿七日 朝晴八ツ時頃雨
 今日茂庭普請日雇六人半、昨日ハ式人半ナリ
 * 廿八日 曇雨少降 「種痘日」
 * 明廿九日中村庸之助大坂銅座詰御用出立ニ付ビール二壺 乳母散 五拾帖 餞別ニ遣ス 萩信之助殿へ出状、パン・ビスコイト製法書在中
 「パン・ビスコイト製法書萩氏へ出ス」
 ○古川町菱屋小児 六粒種 五粒出 寄合町千歳屋小児 六粒種不参 故不分明
 廿九日 終日雨
 三州田原城内内田頼次郎正月八日出状木村へ届、去霜月大地震大津浪ニ而流失破損、当時太守様二者仮小屋、其外町人杯者小屋懸山住居いたし居候由、今