



## ちりめん

季節：春

特徴：カルシウムが豊富なことで知られているシラス干し。  
主な魚はカタクチイワシ、マイワシです。シラスとは、生まれてから2か月程経過しているものです。  
小松島市和田島では、昔ながらの天日干しによる乾燥工程を取り入れています。

調理方法：天ぷら・ゆでエビ・炊き込み御飯(パエリア)・酢の物・グラタン など