



ゴールデンウィークのしずまえは大賑わい!

しずまえで2大イベント開催



しずまえ新聞

平成29年
6月号

発行元
静岡市役所
水産漁港課
しずまえ振興係

来場者数合計約12万人

今年の4月29日に用宗漁港

まつり、5月3日に由比桜え

びまつりが開催されました。

両日ともに、天候に恵まれ、

用宗漁港まつりは5万人、由

比桜えびまつりは7万人が

会場に訪れました。



漁港で食べる生しらす丼は絶品



毎年大人気の桜えびのかき揚げ

用宗漁港で開催された用宗

漁港まつりでは、獲れたての

生しらすのつた生しらす丼

の販売や、模擬セリが行わ

れ、大賑わいでした。

由比漁港で開催された由比

桜えびまつりでは、桜えび

のかき揚げを求めて、たくさ

んの人が並んでいました。

しずまえ間違い探し

上の絵と下の絵で変化したところが3つあるよ。全部わかるかな!?



答えは、裏面へ!

しずまえ×学校給食

みなさんの食べている給食にしずま

え鮮魚のメニューが登場していることに

気付いていましたか? 昨年度は、しずまえ

タチウオフライ・しずまえカマスの磯部揚

げ・しずまえイワシのから揚げがたくさん

の学校で使われました。

今年度は、どんなしず

まえメニューが登場す

るのでしょうか。献立表

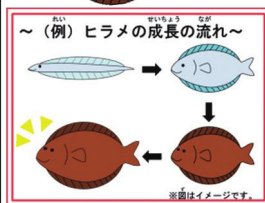
に『しずまえ』の文字が

あるか見てみましょう。

| 順位 | メニュー | 登場回数 |
|----|--------------|------|
| 1位 | しずまえタチウオフライ | 40回 |
| 2位 | しずまえカマスの磯辺揚げ | 27回 |
| 3位 | しずまえいわしのから揚げ | 6回 |

(延べ数、水産漁港課調べ)

海の中のそっくりさん



ヒラメとカレイは見た目がよく似ています。左ヒラメに右カレイと言われるように、目が左にあるのがヒラメ、右にあるのがカレイです。(種類によっては違うものもあります。)しかし、実は、生まれたばかりのヒラメとカレイの赤ちゃんは、他の魚と同じように目は体の左右についています。成長するにつれて目が片側に移動し、体の形や色が、私たちがよく知る姿になります。

／これぞ駿河BlueLine流／
かまあ 釜揚げしらす ちやづ 茶漬



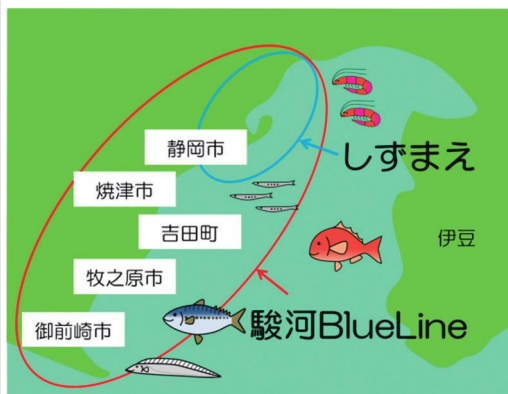
■材料
釜揚げしらす
かつおだし汁
粉末茶
ごはん

／お好みで／
青ネギ
白ごま
刻みのり
おろし生姜
わさび

だし汁に粉末茶を
混ぜるのが
BlueLine流！



新ブランド誕生！ 駿河BlueLineにチューモク！



メニューや商品、
観光コースの詳細
は、“駿河BlueLine”
で検索、もしくは、
こちらの二次元コー
ドから！



静岡市内で開催されるイ
ベントでのPRを始め、焼津
さかなセンター内にPRブ
ースの設置を予定しています。

静岡市・焼津市・吉田町・牧之原
市・御前崎市の漁業に関わるたくさ
んの人が協力して、新しいブラン
ド『駿河BlueLine』が誕生しました。
平成28年度の1年間で、新メニューを13品、新商品16
品、観光コース5つが完成し、今年度は、県内外の人た
ちにPRを行っています。



駿河BlueLineのロゴマーク



- 傘の色が赤色になった。
- 釣れたおさかなが変わった。
- かえるが1匹増えた。

間違い探し答え合わせ

魚界のMr.ブラック!? ハダカイワシって知ってる??
ハダカイワシは、桜えびに混ざって獲れる魚です。
真っ黒な見た目をしていますが、ウロコが取れやすく、
船の上にあがったときには、ハダカのようになってしまう
ます。由比・蒲原地区では、つくだ煮や、つみれ汁に
するなど『漁師さんのごはん』として食べられること
が多く、お店では販売され
ない『未利用魚』として扱
われていましたが、最近で
は、新たなご当地グルメ
として商品化
に向けて研
究が行われ
ています。



桜えびと一緒に獲れる

突撃

漁師さん！～しらす漁師編～

「漁師になったきっかけは、親が
漁師として働く姿を見てかっこ
いいなと思ったからです。今年で
漁師になって10年目になりました。
みなさんにおいしいしらすをお
届けできるよ
うにこれから
もがんばりま
す。」と話して
くれました。

