



しずまえ新聞

平成 28 年 12 月
しらす号
発行元
静岡市役所
水産漁港課

静岡市初!

釜揚げしらすを給食で提供

静岡市では、十二月、学校給食で初めて釜揚げしらすを献立のメニューに取り入れる試みを行います。今回は由比地区と長田地区の学校で給食の時間に提供します。

静岡市は駿河湾の海沿いのエリアを「しずまえ」と呼んでブランド化を図っています。このしずまえエリアにある3つの港では、いずれもしらす漁が盛んであり、新鮮なしらすが入ることから、港周辺には釜揚げしらすの加工業者が多く、お店ごとに高い技術とこだわりの塩加減で、おいしい釜揚げしらすを作っています。

今回の試みを活かして、今後も釜揚げしらすなどのしずまえ鮮魚メニューを継続して多くの学校で提供できるように、検討していきます。



↑由比地区は右のパック、長田地区は左のカップで提供します。

ごはんが進むね!



用宗しらす丸くん

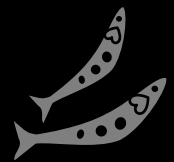


しらすは、一般的に体長約20cm程度の大きさで、船で網を曳いて獲ります。用宗は2そう、清水と由比は1そうの船で網を曳きます。

2そう曳き漁は、ゆっくりと大きな網を曳き、一度にたくさんをしらすを獲ることができます。用宗では、網を曳く船とは別の運搬船が、獲れたしらすの鮮度が落ちないよう氷締めにし、すぐに港へ運びます。

1そう曳き漁は、2そう曳きよりも小さな網で、群れで泳ぐしらすを獲ります。網に入るとすぐに船に揚げて漁港に運ぶため、より鮮度を保ったまま、運ぶことができます。

とっても小さなしらす…
どうやって獲っているの?!



☆おさらいしよう☆

しらすってどんな魚?

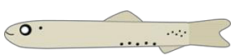
しらすは、カタクチイワシやマイワシなどのイワシ類の子供の総称で、「しらす」という魚がいるわけでは

ありません。比べてみると、マイワシが多いしらすは、カタクチイワシのしらすよりも濃い

グレーの色をしています。カタクチイワシ



マイワシ



ウルメイワシ

