

するがわん さくら あきりょうま さいちゅう 駿河湾のルビー“桜えび”の秋漁真っ最中！



平成29年
11月号

発行元
静岡市役所
水産漁港課
ひづまえ振興係

A photograph showing several workers in a food processing facility. They are wearing dark jackets, light-colored aprons, and blue waterproof overalls. The workers are handling large blue plastic crates filled with bright red, shredded fish fillets. One worker in the foreground is reaching into a crate, while others are stacked crates behind him. The floor is made of concrete, and there's a metal shelving unit in the background.

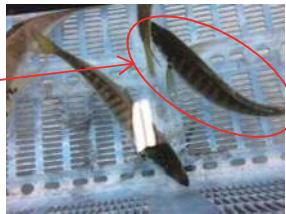
のえびと比べてカルシウムなどの栄養素を多く摂ることができます。桜えびは、おいしいだけではなく、成長や健康維持に適しています。



しづまえクイズ！！

お魚は状態によって数え方が変わります。
全部分かるかな！？（答えは裏面へ！）

① 生きて いる



② お魚屋さんに
商品として並んで
いるとき…



せびら まい
③背開き、3枚おろ
まい
し、2枚おろしなど
じょうたい
さばかれた状態…



④お刺身として食べるとき…



桜えび漁は、桜えびの産卵や成長を保護し、獲りすぎることを防ぐために、それ以外の時期は漁を行ってはいけない「禁漁期間」を定めています。そのため、3月下旬から6月上旬の春漁と、10月下旬から12月下旬の秋漁に行われています。

桜えびは、殻ごと食べることができます。

桜えび漁は、桜えびの産卵や成長を保護し、獲りすぎることを防ぐために、それ以外の時期は漁を行つてはいけない「禁漁期間」を定めています。そのため、3月下旬と6月上旬の春漁と、10月下旬と12月下旬の秋漁に行なわれる。

さくらんぼ
あきりょう
かいせん
ことし
えびの秋漁が解禁しました。今年
の秋漁は、12月25日まで行われる
予定です。

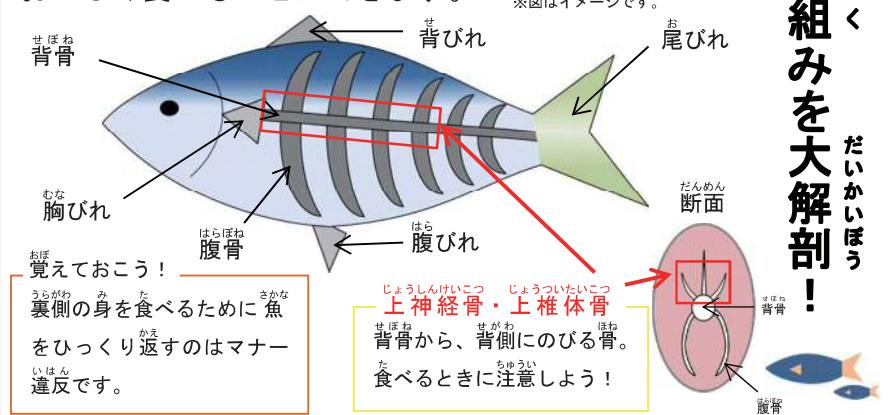


かがや さくら
輝く桜えび
するがわん
は、駿河湾のルビーと言
われています。

さかな しく だいかいぼう

魚の仕組みを大解剖！

さかな ほね さかな ほね
魚には、骨があります。魚のどこに、どんな骨があるかを知つておけば、焼き魚を食べるときなど、おいしく食べることができます。



ふくしゅう ここで復習！「しづまえってなあに？？」



しづまえは、静岡市の駿河湾沿岸地域のことです。由比漁港・清水港・用宗漁港の3つの港がありま
す。しづまえでは、たくさんの種類のしづまえ鮮魚が水揚げされます。

由比の漁師さん手作り！！／

りょうしだま 漁師魂

漁師魂は、カマス・メイゴ・タチウオなどをすり身にして、ボイルしたもの。

由比の漁師さんが漁の合間に手作りしています。

素揚げにして熱々をいただくと格別においしいじや！
みそ汁やお鍋の具にするのもオススメじゃ！

～まぐろのまち静岡～

清水港は冷凍マグロの水揚げ日本一！

平成28年度の調査によると、清水港に水揚げされる量は、全国第1位でした。

日本全国の冷凍マグロの水揚げ量の合計は約23万トン

清水港以外	清水港
11.32万トン	11.88万トン
48.8%	51.2%

清水港は、船で世界中の港へ荷物を運んだり、運び込まれる海の玄関口です。清水港には、世界中の海で獲れたマグロが冷凍されて運ばれてきます。その量は、日本で消費される冷凍マグロの約半分です。

水揚げされた冷凍マグロは、マイナス70度の冷凍庫に一旦保管されます。その後、日本各地の市場やお魚屋さんに出荷されていきます。

しづまえクイズ答え合わせ

① 1匹
② 1尾
③ 1枚
④ 1切れ

ブリ御三家は、刺身や塩焼き、煮つけにするなど、美味しい食べ方がたくさんあります。お魚屋さんやお寿司屋さんで見かけた際には、食べ比べてみたいですね。

3種ともスズキ目アジ科ブリ属の仲間です。このトリオは、ブリ御三家という愛称で呼ばれています。

突撃 漁師さん！～桜えび漁師編～

さくら 桜えび漁師、山崎直哉さんにインタビューを行いました。

「桜えび漁がない時には、漁師の仲間と一緒に、新商品の研究をしています。多くの皆さんにお魚のおいしさを知つてもらうために、これまでに漁師魂や、桜えびの沖漬けなどを開発しました。現在は、しらすの漁師漬けの商品化に取り組んでいます。」と話していく

↑しらすの漁師漬け
→桜えびの沖漬け

ブリ
かくはる
おなほ同じ長さ

カンパチ
眼をななめにかかる黄色のラインが特徴

ヒラマサ
まる丸い
むな胸びれが短い