



# するがわん 駿河湾のルビー“桜えび”の秋漁真っ最中！



## しずまえ新聞

平成29年 11月号  
発行元 静岡市役所 水産漁港課  
しずまえ振興係

桜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。



キラキラ輝く桜えびは、駿河湾のルビーと言われています。

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  
6月上旬の春漁と、10月下旬〜12月下旬の秋漁に行  
われています。

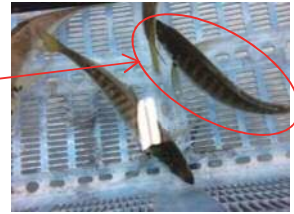
桜えびは、殻ごと食べ  
ることができるので、他  
のえびと比べてカルシウ  
ムなどの栄養素を多く摂  
ることができます。桜え  
びは、おいしいだけでは  
なく、成長や健康維持に  
適しています。



### しずまえクイズ！！

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  
る状態では…  
1 ( )



② お魚屋さんに  
商品として並んで  
いるとき…  
1 ( )



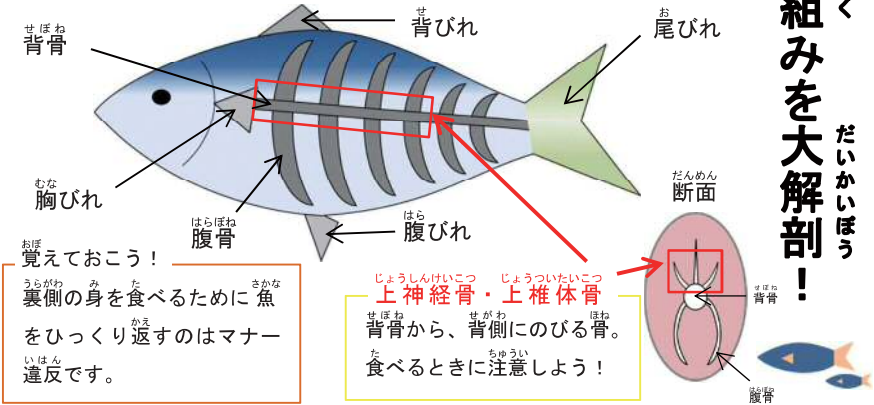
③ 背開き、3枚おろ  
し、2枚おろしなど  
さばかれた状態…  
1 ( )



④ お刺身として食  
べるとき…  
1 ( )



魚には、骨があります。魚のどこに、どんな骨が  
あるかを知っておけば、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。



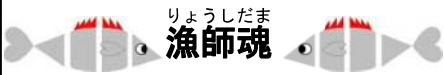
### 魚の仕組みを大解剖！

### ここで復習！「しずまえてなめに??」



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

ゆいりょうしさんてづく  
由比の漁師さん手作り！！



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。

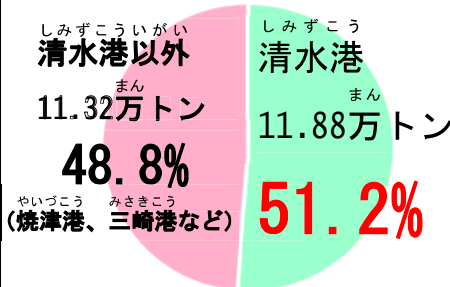
由比の漁師さんが漁の合間に手作りしています。

素揚げにして熱々をいただくと格別においしいじゃ！  
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～ しみずこう れいと 清水港は冷凍マグロの水揚げ日本一！

日本の冷凍マグロの水揚げ量の  
合計は約23万トン



H28水産庁及び一般社団法人清水漁港振興会の調査より

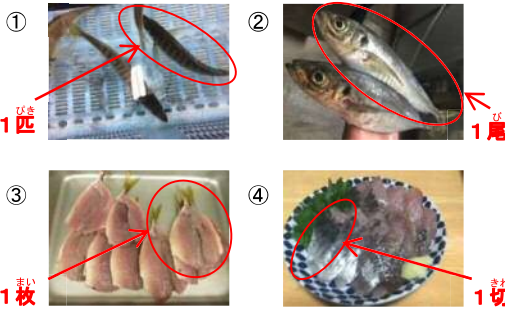
清水港は、船で世界中の港へ荷物を運んだり、運び込まれる海の玄関口です。清水港には、世界中の海で獲れたマグロが冷凍されて運ばれてきます。その量は、日本で消費される冷凍マグロの約半分です。

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ます。

平成28年度の調査によると、清水港に水揚げされる冷凍マグロの水揚げ量は全国第1位でした。

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。

## しずまえクイズ答え合わせ



**ブリ御三家**  
ブリ、カンパチ、ヒラマサ  
は見た目がよく似ています。  
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。

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、食べてみてみたいですね。

とっげき  
突撃

## りょうし 漁師さん！～桜えび漁師編～

第6弾となる今回は、由比地区の桜えび漁師、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ってもらうために、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向けて、試作に取り組んでいます。」と話してくれました。



↑しらすの漁師漬け  
←桜えびの沖漬け

### ブリ

角ばる  
ほほ同じ長さ

### 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

丸い  
胸びれが短い