



しずまえ新聞

令和元年 6月号

発行元 静岡市役所 水産漁港課
 しずまえ振興係



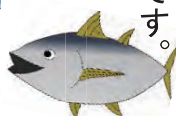
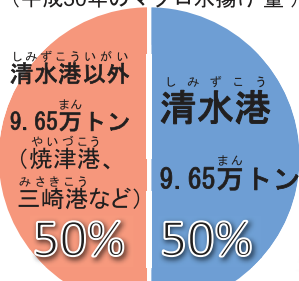
清水港は、お茶を海外に輸出することを目的の一つとして一八九九年八月四日に開港し、今年で120周年を迎えます。七月十三日から『開港120周年イベント』

『開港祭』等、様々なイベントが開催される予定です。

清水港は冷凍マグロの水揚げ日本一！

海で獲れたマグロは漁船でマイナス60度に冷凍され、清水港に運ばれ競りにかけられます。ぜひ「まぐろのまち清水」でおいしいマグロを味わってみてください。

冷凍マグロの半分が清水港水揚げ！
 (平成30年のマグロ水揚げ量)



(出展：H30 水産庁及び（一社）清水漁港振興会の調査より)



しつぽの断面で「脂の『のり』」を見るんだよ

知っておきたい豆知識
 お茶の生んだ113年前の奇跡



120年前の開港から7年後の明治39年、初めて清水港から直接お茶が海外へ輸出されました。大正7年には全国のお茶の輸出の約8割を占めるまで増加。まさに日本一のお茶の輸出港になりました。さすが、「お茶のまち静岡市」ですね。

潜入！清水魚市場

美味しい地魚がいっぱい

みなさんは清水港に「魚市場」があるって知っていましたか？

つていましたか？

しずまえ取材班は、清水駅の東口にある「地方卸売市場 清水魚市場」を取材してきました。

ました。

市場にはマグロのほかにも、アジ、ヒラメ、イサキ、アカムツなど三保、興津、由比の漁師

さんが釣り上げたしずまえ鮮魚が並んでいま



生きてまま競りにかけられている「ヒラメ」達

した。朝6時30分、競りの開始を知らせるベルの音で始まり、競り人さんの威勢のいい掛け声とともに、次々に魚が競りにかけられ、約30分ですべての魚が競り落とされました。

競りの後、魚の鮮度を保つため、生きている魚には丁寧に一匹ずつ血抜きと神経締めという処理をしていました。こうすることで魚の身が生臭く

なったり硬くなったりせず店に届けることができるそうです。皆さんも

魚を食べるときには、魚の命と魚

に携わる人たちの努力に感謝しながら

ら、残さずおいしくいただきま

しょうね。

「しずまえ」ってなあに？

静岡市の駿河湾沿岸地域のこと。3つの港があり、たくさんのしずまえ鮮魚がとれます。



しらす漁の方法を紹介するよ

船曳網

1隻または2隻の船で、海中に流した網を30~40分曳き、海の中層を泳いでいる魚をとる漁法。同じしずまえでも用宗は2隻、清水と由比は1隻で網を曳きます。



イラスト提供: 静岡県経済産業部水産業局水産振興課



みが整っているからこそ用宗のしらすは非常においしいのです。

の到着次第競りが行われ、競り落とされたしらすは素早く加工され店頭並びます。新鮮なしらすを鮮度抜群の状態出荷する仕組みが整っているからこそ用宗のしらすは非常においしいのです。

2隻の船でとったしらすは、「運搬船」と呼ばれる船ですぐに魚市場に運ばれます。運搬船の到着次第競りが行われ、競り落とされたしらすは素早く加工され店頭並びます。新鮮なしらすを鮮度抜群の状態出荷する仕組みが整っているからこそ用宗のしらすは非常においしいのです。



~ “今熱いまち用宗” に新名所が誕生! ~

『用宗魚市場』が完成!



おいしいしらすで有名なまち「用宗」。今年3月、用宗漁港に新しい魚市場が完成しました。用宗漁港では、しらす漁や刺網漁、底曳網漁、潜水漁法で漁が行われ、びちびちのお魚たちが用宗魚市場に運び込まれ、競りが行われます。なかでも水揚げ量が一番多いのはしらす。なんと昨年の水揚げ量は549トンでした!

用宗のしらすはなぜおいしいの? 2隻の船でとったしらすは、「運搬船」と呼ばれる船ですぐに魚市場に運ばれます。運搬船の到着次第競りが行われ、競り落とされたしらすは素早く加工され店頭並びます。新鮮なしらすを鮮度抜群の状態出荷する仕組みが整っているからこそ用宗のしらすは非常においしいのです。

☆ “わくわく給食” が始まります☆

静岡の自慢のブランド食材を使った、特別な給食がでるよ! 「しずまえ」は11月。おたのしみ〜♪



祝! 令和元年 由比いいもんまつり 初開催
桜えび以外にも美味しいものがたくさんあることを知ってほしいと地元有志が呼びかけ、5月3日に由比地区で開催されました。当日は天候にも恵まれ、多くの人々が柑橘等の農産物や缶詰、タチウオフライバーガーなど由比の魅力味わってました。

完成!

「しずおか学」副読本〈しずまえ編〉

静岡市の魅力を学ぶための本、「しずおか学」副読本が完成しました!

「しずおか学」副読本は、『お茶』『しずまえ』『オクシズ』『海洋文化』『防災』『歴史文化』の6分野で構成されています。

へしずまえ編では、しずまえで水揚げされる魚の紹介や、しずまえ鮮魚を使った料理の紹介など、しずまえの魅力をたくさん知ることが出来ます。

友達や地域の方々と語り合いたら、しずまえ博士になろう!

