

# ネバネバおいしい！しずまえのアカモク

割烹料理店のアカモク海鮮丼



収穫したアカモク

今、注目されている「アカモク」という海藻を食べたこと  
 とはありますか？  
 昆布やわかめ、ひじきなどの仲間、日本全国に分布し、  
 東北や日本海側では日常的に食べられてきました。  
 「しずまえのアカモク」は、用宗や由比の海に生息して  
 います。成熟する春に収穫が行われ、アカモクについてい  
 エビなどをきれいに取り除いた後、茹でて細かく刻みます。  
 加工することで、強い粘りとツルツル、シャキシャキとし  
 た食感が生まれ、クセがなく、様々な料理に合わせやすい  
 海藻です。

## しずまえ新聞

令和2年  
6月号

発行元  
静岡市静岡区  
水産漁港課  
しずまえ振興係

生しらすやマグロと一緒に食べる  
 だけでなく、卵焼きや麺類、汁物に  
 入れるのもおすすめです。  
 オクシズ山の山々から流れる栄養豊  
 かな水で育つ美味しい「しずまえの  
 アカモク」は、ぜひ食べてほしい海  
 の恵みです。

## しずまえ鮮魚クイズ！

春にしずまえで獲れる魚の名前を当ててね！



①



ヒント：出世魚で小さい頃はイナダと呼ばれている。

②



ヒント：全体にあざやかな赤色でブルーの斑点がある。

③



ヒント：銀色にかがやき、形が「刀」に似ている。

## 用宗漁港の歴史

もちむねぎょう

明治初期には、す

でに60隻以上の漁船

が操業し、漁業の

町として賑わってい

た用宗。

昭和30年以降に漁

港や超低温冷蔵庫が

建設され、鮮魚だけ

でなく、マグロやカ

ツオも大量に水揚げ

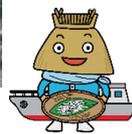
されています。



遠洋大型船の水揚げ



海岸での荷捌き(選別・出荷作業)



## ここで復習！「しずまえってなあに？」



しずまえは、静岡市の  
 駿河湾沿岸地域のこと、  
 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、多く  
 の種類のしずまえ鮮魚が  
 水揚げされます。



プロの料理人直伝！

# しずまえマグロ汁



## ■材料 (4~6人分)

- ・水 1ℓ
- ・昆布 7~10g
- ・かつお節 20g
- ・マグロ 150g
- ・醤油 35~40cc
- ・生姜しぼり汁 少々
- ・(お好みで)ねぎまたは三葉

## ■作り方

- ①水に昆布を入れてじっくり弱火で火にかけ、沸騰直前に昆布を取り出し火を止める。
- ②かつお節を入れ火をつけ、かつお節が沈んだら出汁をこす。
- ③マグロをサイコロ状に切り、2%の塩(分量外)をふり10分以上置いてから90℃位の湯で霜降り(湯通し)をして冷水にとったらザルにあける。
- ④出汁にマグロをいれ、醤油で味を調える。仕上げに生姜とお好みで薬味を入れる。

昆布は水に対して1%、かつお節は2%がポイント！作ってみてね。



# 魚の美味しさの見える化！



↑評価を実施する様子

気込みを話してくれました。

さかなのおいみか  
魚の美味しさの見える化！

東海大学海洋学部としずまえ振興協議会(清水チーム)が連携し、「魚の美味しさの見える化」に向けたプロジェクトがスタートしました。色・香り・食感・味についての人の感覚による評価と理化学評価を行っています。

東海大学の学生は、「言葉で表しにくい味の違いを、分かりやすく伝えられるようにしたい」と意気込みを話してくれました。



# さくら 桜 えび 漁 の はじまり！



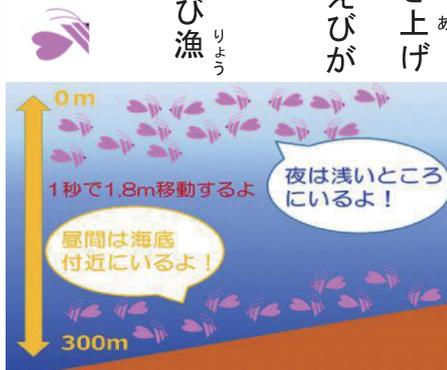
4月14日、今年も由比漁港で桜えびの春漁がはじまりました。駿河湾でしか獲ることができない桜えびは、光かがやく桜色、味も良く栄養も豊富で大人気です！

ところで、桜えび漁はどのようにはじまったのか知っていますか？

今から約130年前、由比の漁師さんが、夜のアジ漁に出かけました。しかし、漁に使う浮きを忘れたため、そのまま網を海中に沈め引き上げたところ、たまたま多くの桜えびが獲れたといわれています。

この偶然の発見から、桜えび漁は進化を遂げていったのです。

(※はじまりには諸説あります)



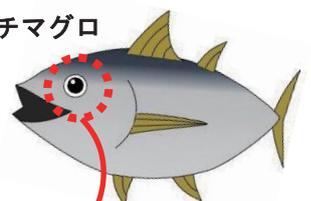
どんなマグロがいる？ マグロの種類

冷凍マグロ水揚げ量が日本一の「清水港」には、世界中の海から多くの種類のマグロが集まります。「クロマグロ」、「ミナミマグロ」、「メバチマグロ」、「キハダマグロ」、「ビンナガマグロ」の5種類です。このうち、多いのは「メバチマグロ」です。身が鮮やかな赤色をしているため、お刺身用として店頭に並んでいることが多いマグロです。

ぜひ、身の色や味に注目しながら様々な種類のマグロを食べ比べてみましょう。

メバチマグロ

東海大学海洋学部としずまえ振興協議会(清水チーム)が連携し、「魚の美味しさの見える化」に向けたプロジェクトがスタートしました。色・香り・食感・味についての人の感覚による評価と理化学評価を行っています。



【豆知識】目が「鉢」のように丸く大きいことから、この名前になったのじゃ！