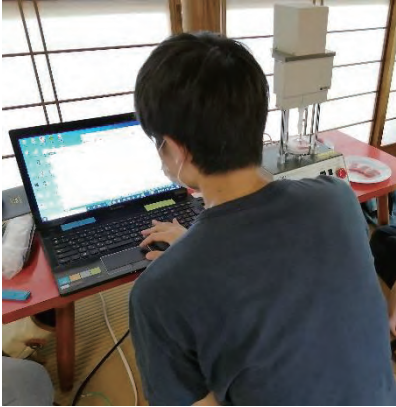


# しまえ新聞

令和2年  
11月号

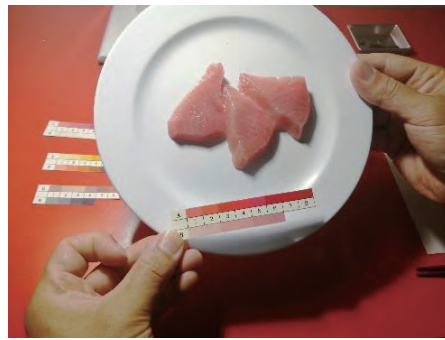
発行元  
静岡県後援  
水産漁港課

## しみず 清水マグロのおいしさ「見える化」プロジェクト



東海大学生が機械で測定

日本一の冷凍マグロ水揚げ量を誇る清水港のマグロのおいしさを分かりやすく伝えるため、しまえ振興協議会(清水チーム)と東海大学海洋学部が連携し、「マグロのおいしさ見える化」



メバチマグロの色について評価の様子

する実験を進めています。実験は、人が実際に食べて、香り、食感、味について評価するものと、成分や色などを機械で測定する実験の二種類です。清水港水揚げのメバチマグロについて、「人」と「機械」による評価の結果(約50項目)を分析し、誰が見ても

一目でおいしさが分かるよ  
うな表し方を考えていま  
す。地域が一体となって清水  
のマグロの魅力を再発見す  
る取り組みに注目です。

### マグロクイズ

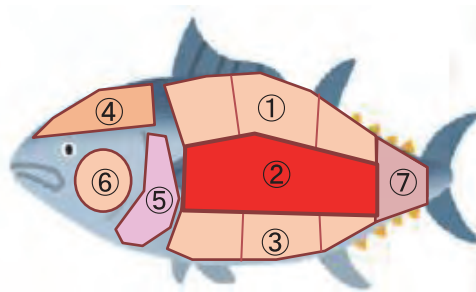
#### A. 仲間はだ〜れだ？

- ①サバ
- ②アジ
- ③タイ



#### B. どうやって寝るの？

- ①海底に寝転がる
- ②眠らない
- ③泳ぎながら眠る



#### 【各部位の名前】

- ①せみ(背身) ⑤かま
- ②あかみ(赤身) ⑥ほほにく
- ③はらみ(腹身) ⑦おみ(尾身)
- ④のうてん(脳天)

※各部位の名前は、様々な表現方法があります。

### 大トロ・中トロ・赤身って何？ ～マグロの部位と味覚の豆知識～

**大トロ**「はらみ」の特に脂の乗ったやわらかい部分で、トロけるような食感と強い甘みがあります。  
**中トロ**「せみ」と「はらみ」の部位からとれ、脂分と酸味のバランスの良さが特徴です。  
**赤身**胴体の中心部にあり、特に濃い赤色で、マグロ本来のうまみやコクを感じることができます。

### しみず 清水ではマグロ以外にもこんな魚が水揚げされています！(代表例)

アカムツ(ノドグロ)

ヒラメ

マダイ

カワハギ



清水港マグロまつりキャラクター

# うみ さかな ほうこ しずまえの海は魚の宝庫！

駿河湾は「日本一深い湾」ということを知っていますか？深さは500m以上で二位の相模湾（500m）より1,000mも深いのです。そんな日本一深い駿河湾には、なんと1,000種類以上の魚が生息しています。

魚は、その種類によってすんでいる深さが違うこともあり、見かけることが少ない貴重な魚もたくさんいます。例えば水深100mの辺りには、色鮮やかな「シキシマハナダイ」や「イッテンサクラダイ」などがすんでいます。それらの魚たちは、日本だけでなく海外の水族館にも運ばれ、観賞魚として見る人を魅了しています。



←シキシマハナダイ

こさかなこエビを好んで食べる肉食系！



イッテンサクラダイ→



しずまえの海の豊かさについて教えてくれた人  
清水魚株式会社 小松 和矢さん

清水で水揚げされた魚をせりにかけてるほか、自ら海に出て魚を獲る仕事もしています。しずまえの海の魅力をみんなに知ってもらうため、食べておいしい魚だけでなく、見て楽しむ観賞魚の普及活動にも力を入れています。



しずまえの海の魅力をみんなに知ってもらうため、清水魚市場のせりの様子

獲れたて『イセエビ』



縁起物としてみかける大型のイセエビ（伊勢海老）。養殖されていないため、すべてが天然のものです。

実は、しずまえの海にも生息していて、9月16日から5月14日まで漁が行われます。

用宗の漁師さんのお話では、波が少し高い時や海が濁っている時によく獲れるそうです。特別な日に、お取り寄せしてみたいかがでしょうか。



## アカモクの養殖に向けて挑戦中！



由比では、漁協・漁師さん・地元企業などが、しずまえ産アカモクの養殖に向けた試験に取り組みんでいます。

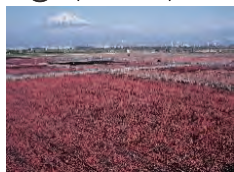
地元企業「おいしい産業」の磯部さんは、「アカモクは、美味しく食べて身体にも良い食材です。静岡の新しい名物にするために、地域一丸となって頑張っています。」と話してくれました。

### しずまえエリアクイズ

この場所ど〜こだ？

次の写真はどこのエリアかな？  
ア・イ・ウの中から選んでね。

- ① ( ) ② ( )



【ここから選ぶ】  
ア：清水 イ：用宗  
ウ：由比 エ：蒲原