



しずまえ新聞

令和3年
6月号

発行元
静岡市産水産漁業振興協
静岡市水産漁業振興協

まぐろ缶詰の生産量日本一！

静岡市は実は缶詰王国であるということを知っていましたか？

まぐろがたくさん水揚げされる静岡市では、

まぐろの缶詰も多く作られています。日本で初めてまぐろ

缶詰の商品化に成功したのは静岡市の企業！現在も全国の

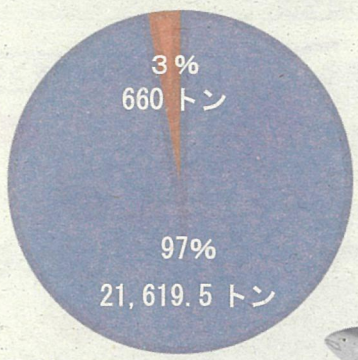
まぐろ缶詰生産量のうち約97%は静岡県が占めています。

県内の缶詰製造工場は静岡市と焼津市に集中しているため、わたしたちが住む静岡市から全国へ缶詰が届けられて



まぐろ缶詰の生産量
全国に占める割合 (令和元年)

■静岡県 ■その他



出典：「缶詰時報」公益社団法人
日本缶詰びん詰レトルト食品協会

いることがわかります。ではなぜ静岡市が缶詰王国になったのでしょうか。それは豊かな自然が関係しています。まぐろが水揚げされる港とミカンの産地である山が近くにあるため、まぐろの

シーズンは夏に限られていた当時、夏はまぐろ、冬はミカンの缶詰を一年通して製造できたことが理由の一つです。

由比缶詰所

清水区由比に70年以上前から工場を構え、こだわりを持った缶詰を作り続けている「由比缶詰所」。「特撰まぐろオリーブ油漬」は「社員自身が作ったことに胸を張れる自社商品を」という強い想いから生まれた由比缶詰所の誇りの逸品です！



この商品は静岡市ブランドである「しずおか葵プレミアム」にも認証されています。しずまえにはほかに魅力的な缶詰がたくさんあります。みなさんもみつけてみてください！

知って得する？おさかなことばクイズ！

ひと休み

Q1~3の□に入る言葉を答えてね！
※魚の絵と文章がヒントだよ

Q1: 蝦で□を釣る

意味: わずかな元手で大きな利益を得ること

Q2: □を読む

意味: 自分の得になるような数を言うこと

Q3: 水を得た□

意味: 良い環境を得て、生き生きと活躍すること

はる ふうぶつし
春の風物詩

「桜えびの天日干し」

はるりよう 春漁は3月下旬から
6月上旬ごろまでです。



職人の手によりきれいに敷き詰められた桜えびは、均一に乾燥させるため一度ひっくり返し、表裏合わせて約7時間干します。その間、つきつきりで見張りをしています。富士山を背景にピンクのじゆうたんが広がった様な光景は静岡市ならではの春の風物詩ですね。



しずまえ

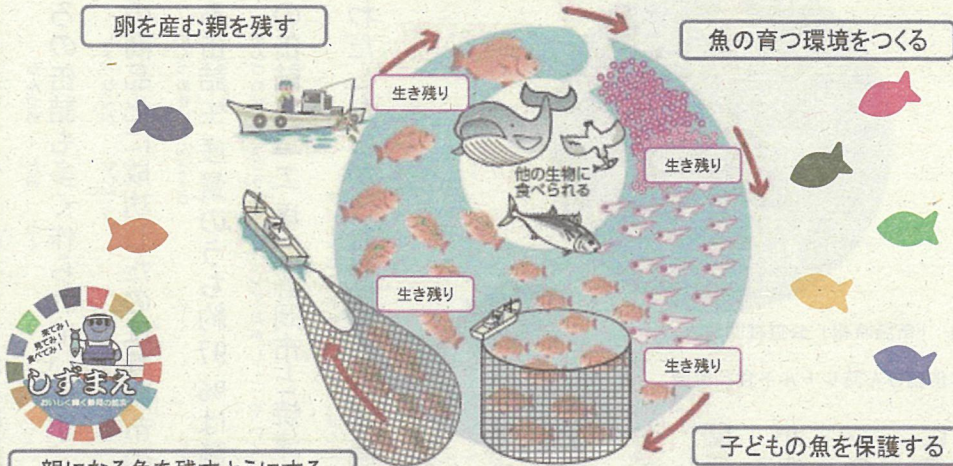
しずまえ x SDGs

エスディーゼーズ

しずまえは、海洋と海洋資源を持続可能な開発に向けて保全し、持続可能な形で利用します。



資源管理の概念図



出展：水産庁「図で見る日本の水産」令和2年12月

水産資源を守り漁業を続けていくため、漁師さん達は魚を獲りすぎないよう、決まりを守って漁を行っています。また、漁協や行政では、一定の大きさに育った稚魚を放流し、魚を増やす活動をしています。美しく豊かな海を守り、魚を食べ続けるため、自分のできることを考えてみましょう。



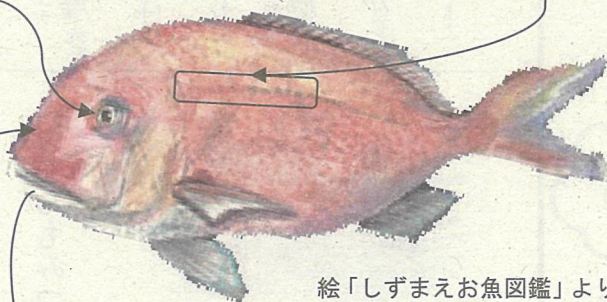
駿河湾で獲れる旬の魚を食べにいくのじゃ！

解説

マダイはどう見え、どう聞え、どう感じているの？

目 視力が良く、色を見分けることができるといわれ、遠くからでも水中のえさや生き物を素早く発見することができる。

耳 体の外側に耳はなく、頭の中に音を感じる器官がある。また体の表面にも「側線」という水の振動を感じる器官がある。



絵「しずまえお魚図鑑」より

鼻の穴 (びこう) 水の入口と出口の穴があり、その中を通り抜ける水の匂いを感じることができる。

口 「味のちがひ」や「かたいやわらかい」を感じることができる。あごと歯がとても発達している。

駿河Blue Lineの魅力を発信中！
駿河湾の中西部に位置する静岡市、焼津市、吉田町、牧之原市、御前崎市の4市1町が連携し地域の特色ある水産物情報を発信しています。
お店やイベント情報が満載のホームページを見て、「美味しい」を探しに出かけませんか？

