



みほ

「三保サーモン」がしずまえ鮮魚に仲間入り

せんぎよ なかまい



しずまえ新聞

令和4年6月号

発行元 静岡市役所 水産漁港課 しずまえ振興係



▲1つの水槽に200gの稚魚を約1,000匹入れ、7か月間、この中で大切に育てます。

を養殖することができま
を問わず、いつでも食べごろの新鮮でおいしいサーモン
りません。また、一年を通して水温が一定なので、季節
が豊富で、寄生虫の心配もあ
いますか？
施設で、トラウトサーモンが
養殖されていることを知って

清水区三保の陸上にある
養殖に使用される駿河湾の
地下水は、ミネラルや栄養分
が豊富で、寄生虫の心配もあ
りません。また、一年を通して水温が一定なので、季節
を問わず、いつでも食べごろの新鮮でおいしいサーモン
を養殖することができま



▲養殖場の様子。水槽が全部で20槽あります。

育った地域の名前がついた「三保サーモン」は、令和三年に登場し、「しずまえ鮮魚」の仲間入りをし、たばかりです。上品な脂がのり、食感も良いため、とても食べやすいのが

特徴です。
現在、静岡市内を中心に、こだわり鮮魚店で取り扱っています。今後、更に取り扱うお店が増える予定なので、見かけたなら、ぜひ食べてみてください。
ださいね。



▲出荷サイズ：約2kg、50~60cm



おさかなクロスワードクイズ

①~④の魚の名前(種類)や港の名前を答えて、囲みの中にかくれている言葉を完成させてね!

①用宗・由比漁港で獲れる子供イワシの呼び名は?

②冷凍マグロ水揚げ日本一の港の名前は?

③味が良いことから名付けられた魚の種類は?

④駿河湾で獲れ、海のルビーと呼ばれているのは?

ヒント

この新聞の中にすべての答えがかくれているよ!

①		③	

おいしい鮮魚の証!

~しずまえについて学ぼう~



「しずまえ」とは、静岡市の海沿いの地域のことで、由比漁港、清水港、用宗漁港の三つの港があります。ここで獲れるおいしい魚介類を「しずまえ鮮魚」と呼びます。



しゅく さい
祝！再オープン

「浜のかきあげや」

ゆいぎょこうにあるこちらのお店では、海に浮かぶ漁船を眺めながら、桜えびのかきあげを中心としたメニューを楽しめます。

ぜひ足を運んでみてください！



かきあげ丼

大きなかきあげが二枚のってボリュームたっぷり！



行列のできる人気店！

晴れの日には帽子などを忘れずに。

※営業日は、事前にお店のHPで確認してください。

もちむね しよくたく とど
用宗のしらすがみんなの食卓に届くまで



③魚市場

港へ運ばれたしらすは仲買人と呼ばれる人たちにより競り落とされる。

②氷締め

鮮度を保つため、氷締めし、運搬船（網を曳く船とは別の船）で港へ運ぶ。

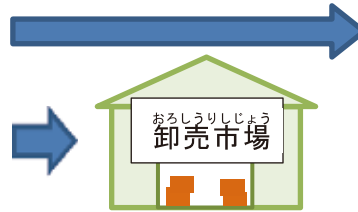
①漁

二艘の船で大きな網を曳き、しらすを獲る。（二艘引き）



④加工

加工所で、釜揚げ、しらす干し、ちりめん、たたみ干し、佃煮等に加工される。



⑤卸売市場

卸売市場へ運ばれ、鮮魚店やスーパーが仕入れる。



⑥販売

鮮魚店やスーパー、飲食店等に並び、みんなの食卓へ。

レアな鮮魚！「倉澤のアジ」！！

由比漁港沖合では一年を通して「定置網漁」が行われていて、特に海水温が上昇する五月以降はイワシ、ブリ、タチウオ、タイなど様々な魚が獲れます。その中でも一際注目を浴びているのが「倉澤のアジ」と呼ばれているマアジです。この魚は、回遊せず周辺の浅瀬などに住みついているため「根つきのアジ」とも呼ばれています。体は黄金色に耀き、脂がのっついて美味し。ことから人気があります。ただ獲れる量がとても少ないため、地元でも幻の魚と言われています。

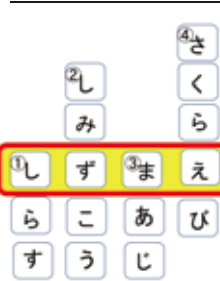


色つやがよいのじゃ！



みてくださいなね。
けた際は友達と遊んで
したので、学校で見つ
て学ぶことができます。市内小学校へ配付しま

クロスワード答え



豆知識も載っているこのかるたは、楽しく遊びながらマグロについて学ぶことができます。

し
清水港

れいとう
冷凍マグロの
みずあ にほんいち
水揚げ日本一

「清水が誇るマグロについてもっと知って
もらいたい！」そんな思いから東海大学商品
開発プロジェクトと静岡県立駿河総合高校が
タッグを組み、マグロかるたを作製しました。