



しずまえ新聞

令和4年
11月号

発行元
静岡市役所
水産漁港課
しずまえ振興係

解禁

桜えび秋漁

桜えびの秋漁が今年も解禁され、11月初旬から12月25日まで、由比漁港で漁が行われます。日本では駿河湾でしか獲れない桜えびですが、由比漁港での漁獲量は、なんと日本一を誇ります。

桜えびは、体長4〜5cm、寿命が約1年あまりの小さな海老です。名前の由来は、透明に近い甲殻の中にある赤い色素によつて桜色に見えるからと言われ

ており、そのピンク色に輝く姿から

「駿河湾のルビー」とも呼ばれています。

す。

うま味たっぷりで栄養豊富な桜えび

は、静岡市が

誇る特産品

です。ぜひ

味わってみて

ください。



↑ 獲れた桜えびは、富士川河川敷で天日干しされます。

しずまえ スイーツ特集①



葵区七間町にあるチョコレート専門店「Conche」では、しずまえの桜えびを使用した和風チョコレートを販売中。カカオの風味と甘塩っぱさは、一度食べるとクセになるかも！？



お店HP



するがブルーライン 駿河BlueLine

キーワードラリー開催中！



するが
駿河ブルーライン
エリアはここ！



駿河ブルーラインとは、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町のエリアを指す愛称です。

日本一高い富士山と日本一深い駿河湾に囲まれ、豊かな自然や歴史、文化を楽しむことができます。

現在、エリア内の対象施設を巡って3つのキーワードを集めると、市町の特産品が抽選で当たるキーワードラリーを開催中です。エリア内の水産物を楽しみながら参加してみてください。



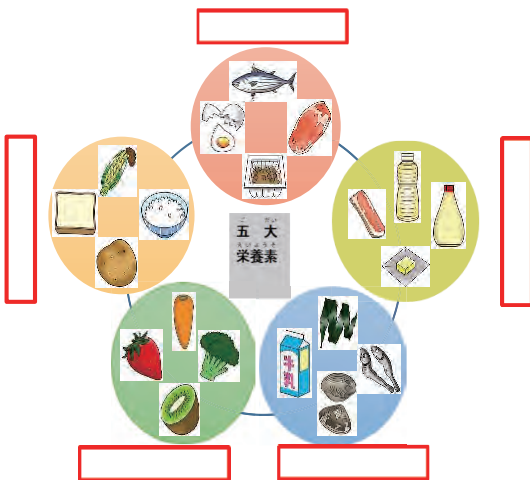
↑ キーワード
ラリーの情報
はこちら



↑ 駿河ブルー
ラインの情報
はこちら

～バランスのよい食事をしよう～ 「5大栄養素」クイズ！

□に入る栄養素の名前を下の①～⑤の中から答えてね！

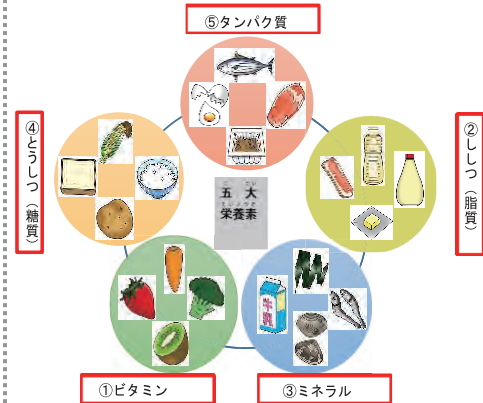


- ① ビタミン ② 脂質 ③ ミネラル
- ④ 糖質 ⑤ たんぱく質

イラスト：『たよりになるね！食育ブック②基本の食材編』
少年写真新聞社刊より転載
(許可著作物(イラスト)の転記を禁じます)

【クイズの答えは裏面にあります】

だいえいようそこた
【5大栄養素答え】



もちむねうおいちば ふうけい
用宗魚市場の風景
～「しらす」のせり～



うんぼんせんとうちやく
運搬船到着



もちむねうおいちば
用宗魚市場



じょうたいかくにん
状態確認



にゅうきつ
入札



らくきつ うんぼん
落札～運搬

ていきます。
が決定します。そして、あつという間に加工所へと運ばれ
確認、ほどなく入札開始のベルが鳴り数分後には落札者
確認、ほどなく入札開始のベルが鳴り数分後には落札者
れます。市場では仲買人が待ち受け、しらすの状態を
決めます。市場では仲買人が待ち受け、しらすの状態を
せりは7時30分頃から、運搬船が港に着く度に行わ
もう1艘が獲れたしらすを港に運搬します。
を出港していきます。沖に出た船は2艘で網をひき、
早朝7時、用宗ではしらす漁を行う船が一斉に港
早朝7時、用宗ではしらす漁を行う船が一斉に港

しずまえ
スイーツ特集②



お店HP

駿河区石部にある「しらす屋カネ
ナカ商店」では、しずまえのしらす
を使用しておこしを販売中。

しらすと磯の風味にアーモンドが
相性抜群！

カリカリ食感が
楽しいしらすの
お菓子です。



割烹わかすぎ
開発！

『まぐろ餃子』



材料 (約30個分)

- ◎キャベツ 200g
- ◎にら 50g
- ◎白髪ねぎ 30g
- ☆コンソメ 小さじ1
- ☆だし 200cc
- ☆粉ゼラチン 5g
- ◎塩 少々
- ◎ごま油
- ◎餃子の皮

- ◎を粗みじん切りし塩でもむ
- ☆を混ぜる
- 水分をしばった①にマグロ、きざんだしょうが、②を混ぜる
- ③を餃子の皮で包む
- 温めたフライパンにごま油を引き、④を焼き目がつくまで強火で焼く
- 水を回しかけ蓋をし、中火で約5分焼く
- 蓋を外し、水分を飛ばしたら完成！！

なんこ た 何個でも食べられる美味しさじゃ



メバチ

大きさは2 m 前後
目がぱっちりしている



クロマグロ

大きさは3 m 前後
別名：本マグロ



キハダ

大きさは1.5 m 前後
黄色い肌をしている



ミナミマグロ

大きさは2 m 前後
別名：インドマグロ



ビンナガ

大きさは1 m 前後
別名：トンボ

清水港水揚げ量 1位は

メバチ！！



しみずこう
清水港に集まる世界中のマグロ

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。