

しずまえ新聞

令和5年
6月号

発行元
静岡市役所
水産漁港課
しずまえ振興係

ねん かいさい だい かいもちむねぎょう 4年ぶりに開催！第31回用宗漁港まつり



イベントに来てくれた
トロペーも、生しらす丼が大好き！

令和5年5月21日、用宗漁港が賑わう一大イベント「用宗漁港まつり」が4年ぶりに開催されました。
例年大人気の「獲れたて生しらすの即売」や、「しらす漁船の体験乗船」などが行われました。
また多くの人々が、漁協直売の「生しらす丼」などを食べ、目の前の海、駿河湾で獲れた



しらす漁船の体験乗船の様子

新鮮なしらすに舌鼓を打っていました。
しずまえブースでは、しずまえオリジナルのうちわ作りやマグロ鍋のふるまいを行いました。

【マグロの尾切り選別】
清水港は、冷凍マグロの水揚げ量が日本一！ 漁船で冷凍されたマグロは清水港に運ばれ、競りにかけられた後、尾の部分を輪切りにして解凍します。尾の身の質、色、脂ののりなどを確認し、鮮度のランク分けをします。くつきりとした年輪のようなきれいな断面は、鮮度が高い証拠です。



Aの尾の身の方が、より鮮度が高いよ！



用宗のしらすがおいしい秘密

用宗で獲れるしずまえ鮮魚といえは「しらす」！

用宗で行われている漁や加工に密着し、おいしさの秘密を探りました。

ぜひYoutubeにて

ご覧ください。



【しずまえクイズ】

Q.この写真の海藻の名前は？



(ヒント)

用宗など、しずまえて獲れる海藻だよ。
ゆ比では養殖もしているんだ。

「桜海老の沖あがり」が 100年フードに認定



明治時代から駿河湾で水揚げされている桜えびの伝統料理「桜海老の沖あがり」が、文化庁の「100年フード」に認定されました。

「桜海老の沖あがり」とは、生の桜えびや豆腐、ネギなどを、すき焼き風の味付けで煮込んだ料理のことです。

夕方から翌朝まで桜えび漁に出た漁師が、冷えた体を温め、

大漁の祝いとしてまかなったのが

始まりと言われています。当時は、

疲れをいやすために砂糖をたくさん

入れて、甘く仕上げていました。



桜海老の沖あがり

現在は、清水区由比や蒲原地区の飲食店などで味わうことができます。

「100年フード」とは、世代を超えて地域で受け継がれ愛されてきた

食文化をたたえる、文化庁の取り組みのことで、

今回の認定を受けて、認定団体の由比桜海老

商工業協同組合は、「桜海老の沖あがり」の

味を次世代に継承していきたいと話しました。

日本では、駿河湾でしか獲ることができない

桜えびについて、その美味しさや様々な食べ方

の普及活動にも取り組んでいくそうです。



由比桜海老商工業協同組合のみなさん

国の家計調査によると、静岡市は「マグロ」、「しらす干し」、「干しアジ」の年間支出金額が全国1位（表1）です。また、魚介類、生鮮魚介類についても全国平均を上回っている（表2）ことから、静岡市民は魚介類を好んで食べる傾向にあることが分かります。

とどうふけんちやうしよざいちべつししゆつぎんがく ふたりいじやう せたい 都道府県庁所在地別支出金額ランキング（二人以上の世帯）

【表1】 2020年（令和2年）～2022年（令和4年）平均（円）

	マグロ	しらす干し	干しアジ
1	静岡市 (しずおかし) 10,974	静岡市 (しずおかし) 3,318	静岡市 (しずおかし) 1,299
2	甲府市 (こうふし) 8,885	浜松市 (はままつし) 2,921	相模原市 (さがみはらし) 1,193
3	東京都都区部 (とうきょうとくぶ) 8,123	和歌山市 (わかやまし) 2,861	川崎市 (かわさきし) 1,182
4	相模原市 (さがみはらし) 8,008	高知市 (こうちし) 2,817	横浜市 (よこはまし) 1,083
5	横浜市 (よこはまし) 8,005	甲府市 (こうふし) 2,484	甲府市 (こうふし) 1,070
全国平均 (ぜんこくへいきん)	5,320	1,602	606

しゆってん かけいちょうさ そむしやうとうけいきよく 出典（「家計調査」（総務省統計局））

【表2】 (円)

	魚介類 (ぎよかいりい)	生鮮魚介類 (せいせんぎよかいりい)
静岡市 (しずおかし)	78,914	43,011
全国平均 (ぜんこくへいきん)	75,171	42,137



クイズの答え:「アカモク」

ポリフェノールやミネラル、食物繊維を豊富に含み、細かく刻むとねばねばしてとろろのような食感。

「海の自然薯」と呼ばれている。

マグロ・しらす干し・干しアジの
年間支出金額 全国1位