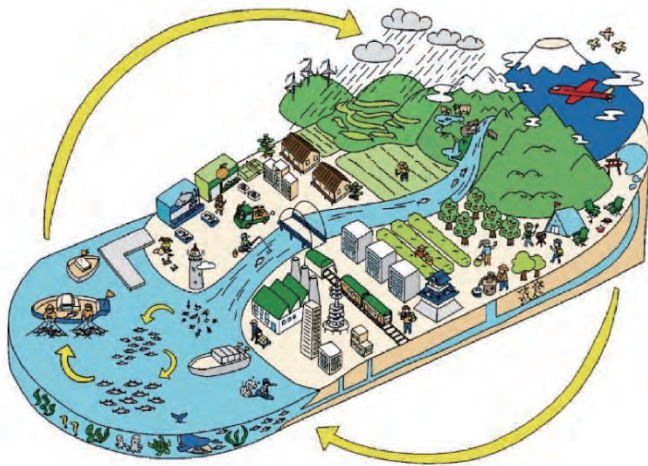
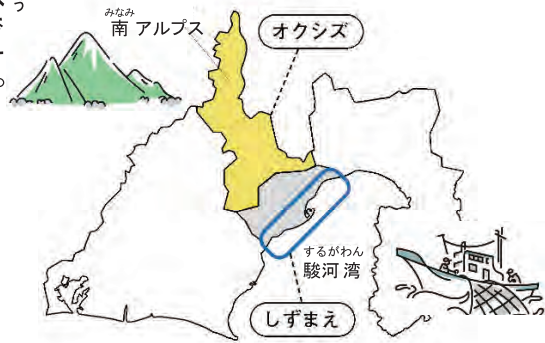


# オクシズとしずまえてってどんなところ？



静岡市では、市内の中山間地域の奥静岡を「オクシズ」、海沿いの地域を「しずまえ」という愛称で呼んでいます。

そこには高さ3000メートル級の南アルプスの山々から、深さ2500メートルの駿河湾があり、日本の屈指の自然に囲まれているのが特徴です。



# しずまえ新聞

令和5年  
10月号

発行元  
静岡市役所  
水産漁港課  
しずまえ振興係

「しずまえ」では、しらすや桜えびなどのしずまえ鮮魚が獲れます。

「オクシズ」の山々から川を通して、大自然の栄養豊かな水が駿河湾に流れており、しずまえ鮮魚はその栄養豊富な海で育つため、おいしいと言われています。

## イベント開催情報

しずまえ・オクシズまつり

in 静岡浅間神社

令和5年10月28日(土) 10:00~16:00

※荒天中止



しずまえとオクシズの  
おいしいグルメが勢ぞろい！  
ぜひお越しください！



三保地下水養殖  
みほのまつさば  
三保松さば



「三保松さば」誕生

清水区三保の陸上養殖施設で、「三保サーモン」に次ぐ新たなしずまえ鮮魚として「三保松さば」が誕生しました。三保松原のように、地域を代表する魚になるように、という思いが込められているそうです。

脂がのったとろけるような味わいで、肝や白子などの内臓まで生で食べられる、とても貴重なサバです。



▲三保松さば握り寿司(「なすび総本店」などで期間限定で食べられます)

## 【しずまえクイズ】

Q.この魚の名前は？



【ヒント】「興津鯛」とも呼ばれる高級魚。徳川家康が好んで食べたとも言われているよ。

# ていちあみりようけんがく 定置網漁見学ツアー開催!

がつ にちろうちんよう  
9月16日早朝、由比漁港で定置網漁見学ツ

アを開催しました。定置網漁は、魚の

通り道に垣根状の網を張り巡らせ、魚群をこ

の網の中に導き入れて獲る漁法で、由比では

一年中行われています。参加した親子13組

は、船に乗って漁の様子を間近で見学!

この日はアジ、カマス、クロダイ、タチウオ

など、約30種類もの水揚げがあり、8時にな

ると漁港に威勢のいい声が響き渡り、獲れたて

のしずまえ鮮魚が仲買人さんに競り落とされて

いきました。



# アカモクのごちそう見つけた!

用宗や由比などで獲れる海藻、「アカモ

ク」。ポリフェノールやミネラル、食物

繊維がたっぷりりで、スーパーフードとして

注目されています。市内の飲食店でも、



「アカモクとしらすの和風パスタ」  
Sarry's Cafe (駿河区広野)

しずまえ産のアカモクと釜揚げしらすのうまみが  
たっぷりの和風スープパスタ。



「しずまえ揚げ」  
とろろ汁の丁子屋 (駿河区丸子)

自然薯とむかご、しずまえ産のアカモクを  
ねりこんださつま揚げ。

がつ  
11月!

## 学校給食にもアカモク登場! 「用宗のアカモクはんぺん」

用宗のアカモクをはんぺんに  
入れたよ! 汁物や煮物に入  
れて使用するよ。



しずまえのアカモクを使った様々なメニューが  
人気を集めています。アカモクの収穫時期は  
3〜4月頃ですが、冷凍しておくことで、新鮮な  
状態のアカモクを年中楽しむことができます。

## クイズの答え:「シロアマダイ」

水深30~100mの砂泥地に生息する。脂のりが良  
く、刺身はうまみ、甘みがあり、美味。



割烹わかすぎ(清水区巴町)店主:若杉さんの話  
干したシロアマダイのことを干興津、「ひょうきつ」、  
なんて呼ぶこともあるんですよ。