

今までどうして知らなかったんだ！ しずまえの冬は「わかめ」がうまい！



しらすや桜えびが代表的な「しずまえ」ですが、禁漁期間中の現在は、わかめの養殖を行っています。ロープに種を付けて、海に入れて育てます。

由比漁港の漁師さんたちの団体「若潮研究会」は生のワカメを二月と三月の二回に分けて刈り取り、生のまま販売します。三月は、いわゆる「めかぶ」部分も刈り取ります。めかぶのファンも多いです。

用宗漁港の漁師さんは、刈り取ったわかめをすぐに大きな釜で茹で、塩漬けにします。こうすることで、鮮度を保たれ、おいしい状態が長持ちします。

とれたてのワカメは、黒っぽく昆布のようにも見えますが、お湯に通すと、とても鮮やかな緑が広がり、食感はずるずるとして歯ごたえがあります。冬だからこそ味わえる、しずまえの隠れた逸品です。

種を付けたところから刈り取りまで、漁師さんが手作業で行っています。ミネラル豊富なたれたてわかめを食べてみましょう。



用宗漁港をまとめる 新支所長就任あいさつ

清水漁業協同組合用宗支所
小林伸彰支所長



こんにちは。今年の一月から用宗支所長に就任した小林です。みなさんは用宗漁港に来たことがありますか？古い

漁港ですが、しらすがたくさん揚がり、海の雰囲気のある素敵な漁港です。ぜひ見学の見学もできるので、ぜひ見に来てください。しらす以外にも、ヒラメや伊勢海老が揚がることもあり、船が帰ってくるのが楽しみです。

名前が変わるよ！出世魚！

成長するにつれて呼び名が変わる魚を「出世魚」と呼びます。しずまえで獲れる魚の中で、代表的なものがブリです。ブリは、ワカシ→イナダ→ワラサ→ブリと名前を変えて呼ばれます。

種類が同じでも、大きさによって見た目も味も変わるため、呼び名を変えた方がその魚のおいしい状態がわかり、扱いやすいためです。ブリの他に、スズキやボラも出世魚です。

しずまえ × **富士山**

空気澄む冬は、しずまえからも富士山が見えます。

海と一緒に見る富士山はまさに絶景！あなたのお気に入りの「しずまえ×富士山ポイント」を見つけよう。



ワカシ およそ30cm未満

イナダ 40cm~60cm程度

ワラサ 60cm~80cm程度

ブリ 80cm以上

地方によって、呼び方や大きさが違うことがあるよ！

～定置網漁師編～



由比地区の定置網漁師 望月保志さんは漁師歴二十二年のベテラン。「定置網漁は、一年中朝の四時頃から漁に出ます。その日にどんなしずまえ鮮魚が獲れるか、網をあげてみないとわかりませんが、獲れる魚の種類で季節を感じることができておもしろいです。予想よりもたくさんのおいしいしずまえ魚が獲れると嬉しい気持ちになります。」と話してくれました。

とつげき 突撃！

↑網の中には魚がたくさん！