



しずまえ新聞

令和元年 11月号
発行元 静岡市役所 水産課
しずまえ新聞

ていちあみりょうまる けんがく 定置網漁丸ごと見学ツアー

しずおかし うみ 静岡市の海は「しずまえ鮮魚」の宝石箱

「しずまえ定置網漁丸ごと見学ツアー」を10月の早朝に由比漁港で開催しました。定置網漁は、岸から沖に向かって約800メートルの網を仕掛け、そこに入った魚を獲る漁法のことです。まだ薄暗い中、定置網漁に向かう漁師さんの船が先に出港しました。



早朝、富士山を仰ぎながら出港！



仕掛けていた網を二艘で手繰り寄せます。



漁港に戻って水揚げします。わくわく！

ツアー参加者も別の船で、漁をしている船の間近に向かい、興味津々で網の引き上げ作業を見学しました。この日、由比漁港に水揚げされた「しずまえ鮮魚」はタチウオ、カマス、イナダ、アジ、タイ、カンパチなど約30種類、約700キロ！水揚げされた「しずまえ鮮魚」



魚「たちは8時からの競りに掛けられ、威勢のいい掛け

声とともに競り落とされ、次々と運ばれていきます。参加した小学生からは、「知らない魚がいっぱい！」「目がキラキラだね！」「歯が鋭い！」など驚きに満ちた声が聞こえてきました。由比漁港では「しずまえ鮮魚」の代名詞の「桜えび」「しらす」



「しずまえ」ってなあに？静岡市の駿河湾沿岸地域のこと。3つの港があり、たくさんの「しずまえ鮮魚」がとれます。



★ニュース★由比漁港にある「浜のかきあげや」では、桜えびのかき揚げはもちろん、桜えびの炊き込みご飯やお蕎麦など、美味しい「しずまえメニュー」を食べることができるよ！

◎由比漁港と言えば駿河湾のルビー「桜えび」が有名ですが、その他にも「シラス」「マアジ」「ブリ」「マイワシ」「タチウオ」「カンパチ」「カマス」「カタクチイワシ」「ソウダカツオ」「サバ」「ホウボウ」など、50種類以上のおいしい「しずまえ鮮魚」が水揚げされています。近所の魚屋さんやスーパーマーケットで探してみよう！

しずまえ × わくわく給食

皆さんの食べている給食には、これまでも「しずまえ鮮魚」のメニューがありますが、11月のわくわく給食では「静岡おでん」と「釜揚げしらす」が登場します。「静岡おでん」は静岡ではおなじみの黒はんぺん入り！黒はんぺんは、魚肉をすりつぶして茹でたものです。サバやイワシなどの赤身の魚を原料にしているのが黒くなります。しずまえの「釜揚げしらす」は一味違います。しずまえエリアでは新鮮なしらすが入ることから、港周辺に釜揚げしらすの加工業者が多く、高い技術とこだわりの塩加減で、おいしい釜揚げしらすが作られています。今月のわくわく給食をお楽しみに！

☆カルシウムたっぷり☆ しずまえしらす丼



◆材料 (1人分)
生しらす 食べたいだけ
釜揚げしらす 食べたいだけ
葉ねぎ 1~2本
しょうゆ 小さじ1~2杯
温かいご飯の上にしらすをのせ葉ねぎを散らそう。生しらすを食べられるのは地元の特権だね！



学校キャラクターの「ピサワさん(左)」と「ウメ坊」談「スペインのスープ、食べるのが楽しみだね〜」



注目！ 用宗アカモク × 丸子とろろ



用宗の齊藤さん(左)と丸子の柴山さん

「アカモク」とは、ひじき、昆布、わかめ等の仲間、海藻の一種。用宗の他、由比でも獲れます。

この秋、用宗の漁師さんと丸子まちづくり協議会の皆さんが手を組み、「しずまえNEWプロジェクト」が始まりました。これは、用宗で獲れる海藻「アカモク」と丸子の名産「とろろ」を活用して地域を盛り上げようという取り組みです。地域と地域が連携して新しい価値をつくるのは素敵ですね。どんな内容になるのか、今後の展開に目が離せません！

異文化交流×地元再発見 静岡市では東京二〇二〇オリンピック・パラリンピック競技大会において、ホストタウンとなっている、「スペイン」「台湾」の文化や生活等について学ぶ事業を行っています。梅ヶ島小中学校に料理レシピサービスクックパッドの岡根谷先生をお招きし、「スペイン」について学びました。また地元再発見として「しずまえ」について学び、調理実習では「スペイン」と「しずまえ」のコラボ料理を作ります。後日クックパッドにオリジナルレシピが掲載される予定なので作ってみてくださいね！