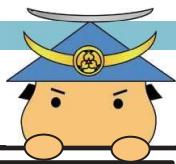


# ネバネバおいしい！しづまえのアカモク



かっぽうりょうりてん 割烹料理店のアカモク海鮮丼 かいせんどん



しゃうかく 収穫したアカモク

かいそう  
海藻です。

かじそく なかも にほんせんこく ぶんぶ かいそう  
昆布やわかめ、ひじきなどの仲間で、日本全国に分布し、  
とうばく にほんかいがわ にちじょうてき  
東北や日本海側では日常的に食べられてくれました。

の  
めぐ  
恵みです。

かじそく なま いっしょ  
生しらすやマグロと一緒に食べる  
だけではなく、卵焼きや麺類、汁物に  
い  
入れるのもおすすめです。

かな水で育つ美味しい「しづまえの  
アカモク」は、ぜひ食べてほしい海  
の恵みです。

「しづまえのアカモク」は、用宗や由比の海に生息しています。成熟する春に収穫が行われ、アカモクについているエビなどをきれいに取り除いた後、茹でて細かく刻みます。加工する」とで、強い粘りとツルツル、シャキシャキとした食感が生まれ、クセがなく、様々な料理に合わせやすい

かいそう  
今、注目されている「アカモク」という海藻を食べたことがありますか？

こんぶ  
昆布やわかめ、ひじきなどの仲間で、日本全国に分布し、  
とうばく にほんかいがわ にちじょうてき  
東北や日本海側では日常的に食べられてくれました。

## しづまえ新聞

令和2年  
6月号

発行元  
静岡市海沿  
水産漁港課  
しづまえ振興係

### しづまえ鮮魚クイズ！

はる 春にしづまえで獲れる魚の名前を当ててね！



①



ヒント：出世魚で小さい頃はイナダと呼ばれている。



②



ヒント：全體にあざやかな赤色でブルーの斑点がある。



③



ヒント：銀色にかがやき、形が「刀」に似ている。

でに 60隻以上の漁船  
めいじじょき  
明治初期には、す  
が操業し、漁業の  
町として賑わっていた用宗。



### ここで復習！「しづまえってなあに？」



しづまえは、静岡市の  
駿河湾沿岸地域のこと。  
由比漁港・清水港・用宗  
漁港の3つの港があります。  
しづまえでは、多くの種類のしづまえ鮮魚が水揚げされます。

4月14日、今年も由比漁港で桜えびの春漁がはじまりました。駿河湾でしか獲ることのできない桜えびは、光かがやく桜色、味も良く栄養も豊富で大人気です！

どんなマグロがいる？ マグロの種類

まりました。駿河湾でしか獲ることのできない桜えびは、光かがやく桜色、味も良く栄養も豊富で大人気であります。

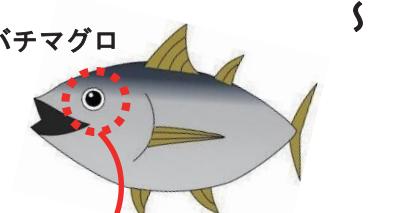
ところで、桜えび漁はどのようにはじまったのか知っていますか？

今から約130年前、由比の漁師さんが、夜のアジ漁にでかけました。しかし、漁に使う浮きを忘れたため、そのまま網を海中に沈め引き上げたところ、たまたま多くの桜えびが獲れたといわれています。

(※はじまりには諸説あります)



多いのは「メバチマグロ」です。身が鮮やかな赤色をしていて、お刺身用として店頭に並んでいることが多いです。この魚の美味しさの見える化には、東海大学海洋学部としまえん振興協議会(清水チーム)が連携し、「魚の美味しさの見える化」に向けたプロジェクトがスタートしました。色・香り・食感・味についての人の感覚による評価と理化学評価を行っていきます。



**【豆知識】**目が“鉢”的な丸く大きいことから、この名前になったのじゃ！

りょうりにんじきでん  
プロの料理人直伝！

## しづまえマグロ汁



### ■材料 (4~6人分)

- ・水 1ℓ
- ・昆布 7~10g
- ・かつお節 20g
- ・マグロ 150g
- ・醤油 35~40cc
- ・生姜しづまえ少々
- ・(好みで)ねぎまたは三葉

### ■作り方

- ①水に昆布を入れてじっくり弱火で火にかけ、沸騰直前に昆布を取り出し火を止める。
- ②かつお節を入れ火をつけ、かつお節が沈んだら出汁をこす。
- ③マグロをサイコロ状に切り、2%の塩(分量外)をふり10分以上置いてから90℃位の湯で霜降り(湯通し)をして冷水にとったらザルにあける。
- ④出汁にマグロをいれ、醤油で味を調える。仕上げに生姜とお好みで薬味を入れる。

昆布は水に対して1%、かつお節は2%がポイント！作ってみてね。

## 魚の美味しさの見える化！



↑評価を実施する様子

く伝えられるようにしたい」と意気込みを話してくれました。

東海大学の学生は、「言葉で表しにくい味の違いを、分かりやすく伝えられるようにしたい」と感じています。理化学評価を行つてきます。