

しずまえ新聞

令和7年 6月号

発行元
静岡市役所
水産振興課
しずまえ振興係



河岸の市いちば館 リニューアルオープン！

「清水魚市場河岸の市」のいちば館が、令和7年4月19日、リニューアルオープンしました。JR清水駅から歩行者デッキで直結し、1階ではしずまえ鮮魚などの新鮮な水産物を販売する店舗がズラリと並び、お買い物を楽しめるほか、2階ではカフェや広々としたオープンデッキからゆったりと港を一望することができます。



また、清水港と伊豆の土肥港を結ぶ駿河湾フェリーも、これまでの日の出埠頭から江尻埠頭の新しいいちば館前へとのりばが移り、河岸の市は更に賑わいを見せています。

しみずこう れいとろ
清水港は冷凍マグロの
みずあ にほんいち
水揚げ日本一！



かいせんどん
▼海鮮丼などもそろう



だいはいくりよく するがわん
▼大迫力の駿河湾フェリー



▲壊れないよう慎重に引き上げを行うスタッフの皆さん



しずまえPR動画を制作しました

Vチューバーの葵わさびちゃんと
一緒に、静岡市の水産を学ぼう！
QRコードはこちら⇒



清水区蒲原地区の八坂神社で、令和7年3月30日に開催された「かんばら御殿山さくらまつり」で、蒲原桜海老商業協同組合によるジャンボ桜えびかき揚げづくりが行われました。かき揚げの直径は約90センチで、7年前の同まつりにて同様のサイズのものがつくられた際にギネス認定されています。1時間近くかけて調理されたジャンボかき揚げは、まつりの来場者にふるまわれました。かき揚げを食べた来場者からは、「歯ごたえがザクザクと固めで食べ応えがある」「桜えびの風味がよく出ていて香ばしい」などの感想がありました。みなさんも桜えびのかき揚げを食べに由比・蒲原地区に訪れてみてはいかがでしょうか。

さくら
桜えびのジャンボかき揚げに挑戦！
あ
ちようせん

「三保松はぎ」「三保松ひらめ」誕生！



▲三保にある陸上養殖施設

清水区三保の陸上養殖施設（日建リース工業株式会社）で、「三保サーモン」・「三保松さば」に次ぐ新たなしずまえ鮮魚として、「三保松はぎ」（カワハギ）と「三保松ひらめ」が誕生しました。「三保松はぎ」は、こだわりの餌によつてしっかりと入った肝が絶品です。一方「三保松ひらめ」は、良質かつ透明感のある白身が特徴で、噛むと上品なうま味が口いっぱいに広がります。これらの魚は、卵の孵化から出荷されるまで、無菌できれいな地下海水を使用し、陸上施設で大切に育てられます。そのため、寄生虫の心配もなく、安全・安心な鮮魚といわれています。また、使用している地下海水は一年を通して水温が一定なので、季節を問わず、いつでも食べごろの状態でお届けできるのも強みです。今後、静岡市内で取り扱う予定なので、見かけたらぜひ食べてみてくださいね！

「三保松はぎ」は、こだわりの餌によつてしっかりと入った肝が絶品です。一方「三保松ひらめ」は、良質かつ透明感のある白身が特徴で、噛むと上品なうま味が口いっぱいに広がります。これらの魚は、卵の孵化から出荷されるまで、無菌できれいな地下海水を使用し、陸上施設で大切に育てられます。そのため、寄生虫の心配もなく、安全・安心な鮮魚といわれています。また、使用している地下海水は一年を通して水温が一定なので、季節を問わず、いつでも食べごろの状態でお届けできるのも強みです。今後、静岡市内で取り扱う予定なので、見かけたらぜひ食べてみてくださいね！



▲三保松ひらめ



▲三保松はぎ



▲倉澤の鯹

くさつぱりとした脂のうま味を味わうことができます。

しずまえの味、倉澤の鯹
由比の定置網で水揚げされるアジは「倉澤の鯹」と呼ばれ、注目されています。倉澤の鯹は、桜えびやイワシなどの良質な餌を食べて育つため、臭みがなくさつぱりとした脂のうま味を味わうことができます。

その中でも、ごく稀に「根付きのアジ」と呼ばれるものが水揚げされます。岩場に住み着いて丸々太ったその身は肉厚でかつ非常に脂がのっています。ただ、水揚げされるのは1万匹に1匹程度といわれています。



▲幻ともいわれる根付きのアジ

しずまえカレンダー
東海大学の学生が「しずまえカレンダー」を作成しました。旬のしずまえ鮮魚を、手書きのイラストと豆知識を添えて紹介しています。市内公立小学校に配布していますので、ぜひ学校で探してみてくださいね！

【しずまえクイズ】Q. この魚はなあに？



成魚は全長約40cm
獲れる時期：1～5月頃

【ヒント】

- ・海底を歩くように移動する
- ・鳴き声が名前の由来となっている（一説）
- ・漢字で書くと「魴鯉」
- ・鮮やかな胸びれが特徴