

ひずまえ新聞

令和7年
11月号

発行元
静岡市役所
水産振興課
ひずまえ振興係



やまなしけん しずおかかんこうぶつさんてん
山梨県で「静岡観光物産展」を開催！
かいさい

れいわ ねん がつ にち
令和7年9月27日と28日の二日間、山

梨県の商業施設「ラザウオーク甲斐双

葉」にて、駿河湾沿岸の4市1町（静岡

市・焼津市・吉田町・牧之原市・御前崎

市）が連携し、水産物を販売する観光物

産展を開催しました。山梨県は海に面し

ていない内陸の地域ですが、マグロの消

費量は全国でもトップクラスです。



▲駿河湾の海の幸を求めて多くの人が来場しました

するがわんえんが し ちょう しずおかし やいづし
駿河湾沿岸の4市1町（静岡市・焼津市・
よしだちょう まきのはらし おまえざきし
吉田町・牧之原市・御前崎市）は、このエリアを
するが な づ れんけい すいさんぶつ
「駿河ブルーライン」と名付け、連携して水産物
かつよう ちいきかつせいと く
を活用した地域活性化に取り組んでいます。



かいじょう
会場は、マグロや桜えびなどの
かいさんぶつ もと おお ひと にぎ
海産物を求める多くの人で賑わいま
した。 ちゅうぶおくだんどう かいつう やまなしけん
中部横断道が開通し、山梨県
から静岡県に訪れる観光客も年々
ふ すすいさんしんこうか
増えています。水産振興課では、こ
れからもひずまえの魅力を県外にも
ひろ ヒーアール
広くPRしていきます！

ゆい ていちあみ と せんぎよ いちれい
由比の定置網で獲れるしずまえ鮮魚（これは、ほんの一例！）



タチウオ



マアジ(倉澤の鰯)



マダイ



カワハギ



クロダイ



ホウボウ

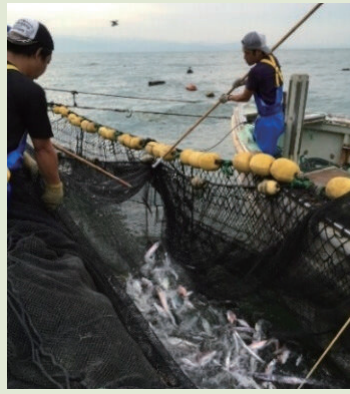


ヒラメ



カマス

ヒラメはこれから
旬を迎えるよ！



ゆいぎょこう
由比漁港では、回遊する魚の通り道
に網を仕掛ける「定置網漁」が行われ
ており、四季を通じて様々な魚が水揚
げされます。どんなしずまえ鮮魚が獲れ
るのかな？網の中を覗いてみよう！

魚が網に沿って
奥に入っていく
仕掛けだよ！



イラスト出展：静岡県HP

ていちあみりょう そうちよう みずあ
定置網漁は、早朝に水揚げを行って
います。旬の新鮮なしずまえ鮮魚を
皆さんにお届けします！



だいじゅういちこうようまる せんちよう
第十一光洋丸 船長
かぶしきがいしゃくらさわぎよ もちづき やすし
株式会社倉沢漁業 望月 保志さん

ゆい ていちあみ せんぎよ ぼうこ
由比の定置網はしずまえ鮮魚の宝庫



おおさか かんさいばんぱく さくら 大阪・関西万博で桜えびグルメを提供！

ていきよう

しずおか ほんぱく
静岡から万博に
とど 届けるよ！



と 獲れたて 桜えび

れいわ ねん がつ か がつ か せかい
令和7年6月6日から6月8日、世界

かつこく ぎじゆつ ぶんか てんじ こくさいはくらんかい
各国の技術や文化を展示する国際博覧会

おおさか かんさいばんぱく しずおかけん しよく しぜん
「大阪・関西万博」に、静岡県の食と自然

みりよく しやうかい
の魅力を紹介するブース、「ジオキッ

しずおか とうじやう
「静岡」が登場！「ジオ」とは、地理・

ちけい ふじさん みなみ
地形のこと。富士山や南アルプス、駿河

わん ゆた しぜん めぐ しずおかけん
湾など豊かな自然に恵まれた静岡県は、

おいしい食材の宝庫です。県内各市町が

しゆうけつ ちや じまん ちいきしよくさい ぴーある
集結し、お茶やウナギ、かつおだしなど、

自慢の地域食材をPRしました。

しずおか し さいしゆうび がつ か するがわん
静岡市は最終日の6月8日、「駿河湾

めぐ さくら
の恵み 桜えびのカナッペ 本山葵の

ヴィネグレット」を、一〇〇人の来場者

に振る舞いました。「駿河湾の宝石」と

呼ばれる桜えびと、ヴィネグレット

ドレッシングに使われている本山葵の

マリアージュが楽しめる、静岡らしい

逸品です。レシピを紹介しますので、

みなさんもぜひご自宅で作ってみてく

ださいね♪

わさび 山葵の
ドレッシングです！

しずまえガイドマップをリニューアルしました！



しずおかしすいさんしんこうか しずおかしやくしよしみずちやうしや
静岡市水産振興課(静岡市役所清水庁 舎
かい
6階)では、しずまえエリアのおすすめグル
かんこうじやうほうまんさい
メ&観光情報満載の「しずまえガイドマ
ップ」を無料配布しています。「用宗・丸子エ
リア」と「由比・蒲原エリア」の2種類をご
ようい 用意しました。ぜひご利用ください♪

挑戦！しずまえクイズ(★上級編★) Q.この魚の名前は？



- ・目を通るひとすじの線が特徴。
- ・一般的なサイズは体長約40cm。
- ・由比の定置網などで獲れるよ。
- ・旬は夏から秋。透明感のある白身で、上品な脂の旨味がある高級魚だよ！

こたえは左下をみてね！



▲「ジオキッチンしずおか」の様子

するがわん めぐ さくら 「駿河湾の恵み 桜えびのカナッペ ほんわさび 本山葵のヴィネグレット」

レシピ考案:フードコンサルタント 西谷文紀氏



ざいりよう りばん 《材料(2人分)》

かまあ さくら
◆釜揚げ 桜えび 100g

◆ミニトマト 10個

◆ミニモッツアレラチーズ 5個

すぼ さくら てきりよう
◆素干し 桜えび 適量

◆バジル 少々

◆バゲット(スライス) 適量

◆本山葵のヴィネグレット

(リンゴ酢30g、しょうゆ 15g、

オリーブオイル 20g、塩2g、

わさび 山葵(すりおろし)5g、ニンニク 5g)

《レシピ》

- ① 干し 桜えびはフードプロセッサーでパウダーにしておく。
- ② 本山葵ヴィネグレットの材料をすべてミキサーに入れて回す。
- ③ ミニトマトとミニモッツアレラチーズは小さくカットして、②で作った「本山葵ヴィネグレット」と合わせる。
- ④ スライスしたバゲットに③を盛り付ける。
- ⑤ 釜揚げ 桜えび、パセリ、桜えびパウダーを飾る。