



しみず しょくにん 清水のマグロ職人

かいおうまるぎょうほうかぶしがいしゃ なかむらせいいちろう
海王丸漁業株式会社 中村誠一郎さん

わたしはマグロ漁船の指令・監督をしています。海で獲れたマグロはすぐに血抜きをして、エラと内臓を処理した後、船上でマイナス60℃に急速冷凍されます。マイナス60℃とはマグロの酸化を防ぎ、細胞が生きたまま凍る温度とされています。マグロは漁場によって旬の時期が異なりますが、この冷凍技術によって鮮度が保たれ、いつでもみなさんに旬の味を届けることができます。みなさんも地元清水のマグロをたくさん食べてくださいね。

れいとう みずあ にほんいち 冷凍マグロ水揚げ日本一！



▲水揚げされる冷凍マグロ

日本一を誇ります！
マグロの水揚げ量は
ており、清水港の冷凍
倉庫や加工工場が充実し

港周辺はマグロの冷凍倉庫や加工工場が充実し、年間を通じて多くのマグロが水揚げされています。清水港には世界中の海で獲れたマグロが集まり、



ゆめ 夢のマグロ大国「清水」



しずまえ新聞

令和6年 6月号
発行元 静岡市役所 水産振興課
しずまえ振興係

おさかなクロスワードクイズ

①～⑤のしずまえに関するクイズに答えて、囲みの中にかくれている言葉を完成させてね。

- ①主に用宗で水揚げされるイワシの稚魚の総称は？
- ②由比の桜えびの別名「海の○○○」
- ③用宗や由比で冬の時期に養殖される海藻は？
- ④由比で稀に獲れる幻のアジ「○○○○のアジ」
- ⑤新たに仲間入りしたしずまえ鮮魚「三保○○○○」

ヒント

周りの絵を参考にしてみよう！

④のはじめの文字は「く」!

～しずまえのわかめ 春に収穫～



日と3月9日には
れました。2月26
のわかめが収穫さ
で今年もたくさん
から3月の初旬頃
収穫時期は、2月下旬

清水漁業協同組合用宗支所青壮年部では用宗海岸沖でわかめを養殖しています。毎年11月頃にわかめの苗を植え付け、沖に運んで育てます。



漁師の声

清水漁業協同組合用宗支所 青木拓磨さん

生わかめのほか、用宗漁港内の直売所では、日持ちするよう塩漬けたわかめを販売しています。私たちが丹精込めて育てたわかめを、是非多くの皆さんに味わっていただきたいです。



漁港内で生わかめの即売会が開催され、長い行列ができていました。

するがわん こうきゆうぎよ
●駿河湾の高級魚 アマダイ

するがわん
 駿河湾では、シロアマダイ、アカアマダイ、キアマダイがみられます。
 ここでは、3種の見分け方を紹介します。



シロアマダイ



シロアマダイ

うす 薄いピンクとグレーがかった白色です。市場などではシラカワ（白川・白皮）と呼ばれることが多いようです。アマダイの中でも特に美味しいといわれます。

キアマダイ



キアマダイ

アカアマダイとよく似ていますが、アカアマダイよりも顔や尾びれがより黄色く、眼から上くちびるの方へ向かってラインが伸びています。

アカアマダイ



アカアマダイ

からだ 体が全体的に赤みを帯び、眼の斜め下に白い三角形のエリアがあるため泣いているように見えます。

※令和5年10月号におきまして、シロアマダイの記事にアカアマダイの写真が掲載されていました。訂正し、お詫びいたします。

たの
ジェラートでしずまえを楽しみましょう♪

しずおか 静岡の食材にこだわったジェラートのお店「LA PALETTE」で、しずまえのしらすと桜えびを味わえます。しらすは用宗本店限定、桜えびは清水店限定のフレーバーです。ぜひ食べてみてくださいね！



みせ
 お店HP

こた
クロスワード答え

し		く	さ
ら		ら	も
す	る	が	わ
	び	め	
	し		

駿河湾の水深は2,500m。日本一の深さだよ！



たの
おいしい！楽しい！
 しょうほう
情報いっぱい！

どうが 動画でしずまえの魅力を
 し 知って、しずまえエリアに
 あそ 遊びに来てくださいね！



どうが 動画「きっとあなたも好きになる しずまえ」
 ～1泊2日の2人旅～



さくら うまみ えんみ
 桜えびの旨味と塩味がクセになるミルク味