



# しずまえ新聞

令和元年 11月号

発行所  
静岡市役所  
水産漁港課  
しずまえ振興係

## 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！



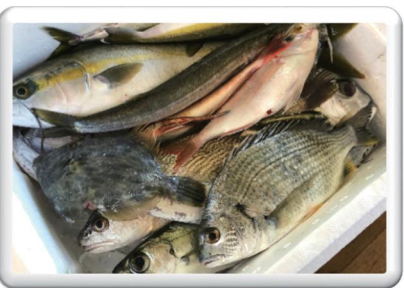
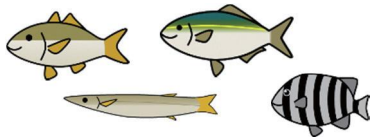
仕掛けていた網を二艘で手繰り寄せます。



漁港に戻って水揚げします。わくわく！



魚の説明を聞いて興味津々！



魚「たちは8時から競りに掛けられ、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

はもちろん、キラキラ輝く「しずまえ鮮魚」がたくさん獲れます。まるで「しずまえ鮮魚」の宝石箱ですね！



### ★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」ってなあに？

しずおかし するがわんえんがんちいき 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。



☆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!



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  
ているので色が黒くなります。

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手に入ること  
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!

異文化交流×地元再発見

スペイン×梅ヶ島×しずまえ

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!

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な〜(^^)」

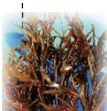


「用宗アカモク」×「丸子とろろ」



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!