しずまえ新聞

平成27年
11月号
発行元
静岡市松阿
水産漁港課

「しずまえ」ブランド、本格始動！

「しずまえ」ってなぁに？

静岡市の海に面したところを指す言葉で、ここで獲れた魚を「しずまえ鮮魚」と呼んでブランド化を目指しています。

静岡市には、用宗漁港、由比漁港、清水港と3つの港があります。同じしずまえにある港でもそれぞれ特徴があり、用宗漁港はしらす、由比漁港は桜えび、清水港は冷凍マグロが特に有名です。また、用宗漁港と由比漁港では、刺網や定置網という漁法で、いろいろな種類のおいしいしずまえ鮮魚が獲れます。駿河湾のたくさん栄養を含んだエサを食べているので、とてもおいしいと言われています。

☆つくってみよう☆ 餃子の皮で作る桜えびピザ

■材料
餃子の皮
釜揚げ桜えび
とろけるチーズ
マヨネーズ

■作り方
①餃子の皮にマヨネーズを塗る
②釜揚げ桜えびをのせる
③とろけるチーズをのせる
④オーブントースターで約3分
チーズがとけて、餃子の皮がこんがりするくらいまで焼く

☆簡単でおいしいのでぜひ作ってみよう！釜揚げ桜えびのほか、釜揚げしらすやちりめんでもおいしくできますよ！

魚を食べて、元気になろう！

魚には、たくさんの栄養が含まれています。記憶力アップの効果のあるDHA（ドコサヘキサエン酸）や血をサラサラにしてくれるEPA（エイコサペンタエン酸）、ビタミン、骨や歯を強くしてくれるカルシウムなどが含まれています。

新鮮でおいしいお魚をたくさん食べて、毎日元気に過ごしましょう。

しずまえ鮮魚 漢字クイズ

ここに書いてあるのは、全てしずまえ鮮魚の名前なのじゃ。君は何問読めるかのぅ？

（1）鯖　（2）鰹　（3）鰈
（4）鯛　（5）鰤　（6）鮑
（7）鮪　（8）鮃　（9）鰯

【答え】（1）さば（2）かつお（3）まがれい（4）たい（5）ぶり（6）あわび（7）まぐろ（8）ひらめ（9）いわし

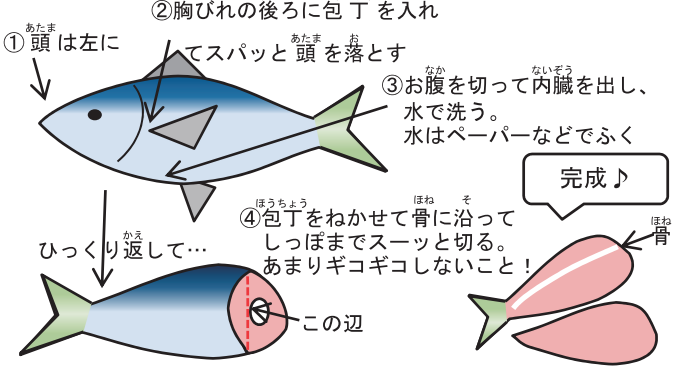
幻の「倉沢アジ」大人気

清水区由比倉沢地区で獲れる「倉沢アジ」は、通常の鯵（アジ）と違い、海を回遊しません。岩場に根付いているので、丸々して脂がのっています。他では味わえない「幻の鯵」としてファンが多く、静岡市外でも大人気です。

→普通の鯵よりも大きくて厚い

魚のさばき方～二枚下ろし編～

※図はイメージです



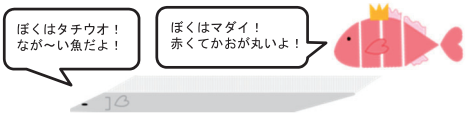
しずまえレシピコンクール おいしいレシピが続々登場！

しずまえ鮮魚を使った料理を考案する「しずまえレシピコンクール」が今年も開催されました。昨年はタチウオ、今年はマダイをテーマにしました。

しずまえのタチウオやマダイは、駿河湾の恵みをたっぷり吸収しているため味が良いといわれています。家で作ってみたり、静岡市内のお店で食べてみましょう。（レシピは市のホームページで見ることができます。）

→第1回しずまえレシピコンクールの出場者

→第2回しずまえレシピコンクールの出場者



しずまえレシピコンクールのレシピや詳細はこちら！
（静岡市役所ＨＰ）
■ＱＲコード　→→→
■ＵＲＬ
http://www.city.shizuoka.jp/001_000010.html

守ろう！釣りのマナー

静岡市役所水産漁港課
水崎主任技師

釣りはとても楽しいですが、マナーを守り、危険な行為はしないで安全に行うことが大切です。海にある消波ブロックに上ったり、ゴミを置いていってはいけません。また、漁に出る船の邪魔をしないように心がけましょう。

マナーを守って、楽しく、おいしい大きな魚を釣ってみましょう。

しらすって、何の魚？

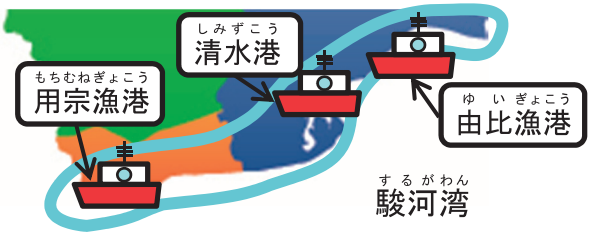
家のごはんでもよく出てくるしらすですが、「しらす」という名前の魚ではありません。しらすは、主にイワシの稚魚のことで、大きくなる前に群れで泳いでいるところを獲ります。生しらすは新鮮でないと食べることができないので、しずまえならではの貴重な食べ物です。

しずまえのしらすは質が良いので、釜揚げしらすやちりめん干しに加工しても、身や味がしっかりしているのが特徴です。

用宗しらす丸くん

「しずまえ」を覚えよう

駿河湾沿岸部全体のことで、漁港もあるよ！自分の家から近い漁港はどこかな？



突撃 漁師さん！～桜えび漁師編～

しずまえの代表格、桜えびの漁師をしている大石達也さんは、桜えび漁二五年の中堅漁師。『桜えび漁は三月末～六月始め、十月末～十二月末までと期間が決められています。鮮度抜群のおいしい桜えびを、皆さんに食べてもらいたくて頑張っています。近年は漁獲量が減少して大変ですが、桜えびはここだけでしか獲れない静岡の宝物、これからも大事に漁をしていきたいです。』と話してくれました。