



しずまえ新聞

平成 28 年 12 月
しらす号
発行元
静岡市役所
水産漁港課

静岡市初！

釜揚げしらすを給食で提供

静岡市では、十二月、学校給食で初めて釜揚げしらすを献立のメニューに取り入れる試みを行います。今回は由比地区と長田地区の学校で給食の時間に提供します。

静岡市は駿河湾の海沿いのエリアを「しずまえ」と呼んでブランド化を図っています。このしずまえエリアにある3つの港では、いずれもしらす漁が盛んであり、新鮮なしらすが手に入ることから、港周辺には釜揚げしらすの加工業者が多く、お店ごとに高い技術とこだわりの塩加減で、おいしい釜揚げしらすを作っています。

今回の試みを活かして、今後も釜揚げしらすなどのしずまえ鮮魚メニューを継続して多くの学校で提供できるよう、検討していきます。



↑ 由比地区は右のパック、
長田地区は左のカップで
提供します。

／ ごはんが進むね！ ／



用宗しらす丸くん

とっても小さなしらす…
どうやって獲っているの？



しらすは、一般的に体長約20cm程度の大きさで、船で網を曳いて獲ります。用宗は2そう、清水と由比は1そうの船で網を曳きます。

2そう曳き漁は、ゆっくりと大きな網を曳き、一度にたくさんしらすを獲ることができます。用宗では、網を曳く船とは別の運搬船が、獲れたしらすの鮮度が落ちないように水締めにし、すぐに港へ運びます。

1そう曳き漁は、2そう曳きよりも小さな網で、群れで泳ぐしらすを獲ります。網に入るとすぐに船に揚げて漁港に運ぶため、より鮮度を保ったまま、運ぶことができます。



☆おさらいしよう☆

しらすってどんな魚？

しらすは、カタクチイワシやマイワシなどのイワシ類の子供の総称で、

「しらす」という魚がいるわけでは

ありません。比べてみると、マイワシ

が多いしらすは、カタクチイワシのし

らすよりも濃い

グレーの色

をしています。

カタクチイワシ

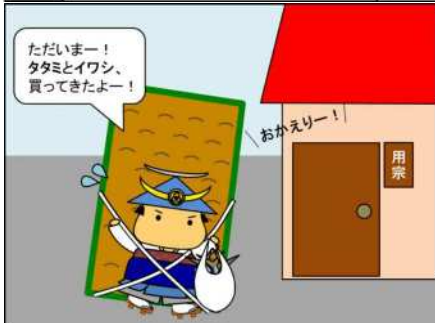


マイワシ



ウルメイワシ



しずまえ4コママンガ
たたみいわし

絶品！たたみいわし！



豊かな風味がよ
り凝縮されて
います。

たたみいわしは、しらすを和紙のように薄く敷き詰めて乾燥させた加工品で、軽く火で炙って醤油などをつけて食べたり、割って汁物に入れて食べます。香ばしい味が特徴で、しらすをたくさん使

しらす干しの購入数量全国1位記録更新

都道府県庁所在地別購入数量ランキング（二人以上の世帯）
（総務省統計局資料より）

	2013年（平成25年）	2014年（平成26年）	2015年（平成27年）
1 静岡市	2436g	静岡市 2654g	静岡市 2951g
2 和歌山市	2005g	和歌山市 1419g	和歌山市 1680g
3 浜松市	1047g	高知市 1283g	高知市 1078g
4 高知市	1040g	浜松市 1026g	浜松市 970g
5 京都市	877g	奈良市 777g	京都市 893g
全国平均	522g	519g	524g

この他、二〇一三年から一五年のマグロや干しあじ（干物）の平均購入数量も全国一位、魚介類全体の平均支出金額が全国四位です。

国の調査で、静岡市は「しらす干し」の購入数量が三年連続で全国一位になりました。ここの「しらす干し」とは、主にちりめん干しのことを指しています。静岡市の購入数量は全国平均の約五倍であり、生しらすや釜揚げしらすも日常的に食べていることから、しらすが大好きな市民であることがわかります。

密着！

釜揚げしらす
ちりめん干し
ができるまで

釜揚げしらすは、しらすを港に水揚げされてから、わずか数時間のうちに出来上がります。新鮮なしらすを使うと、釜揚げしらすもふりつとしておいしくなります。

しらすの加工業者ごとに独自の塩加減や茹で時間で仕上げ、急速に冷ましたらパックに詰めて、店頭に並べられます。

ちりめん干しは、釜揚げしらすを天日干しにしたもので、晴れた日にしか作業ができません。太陽の光を浴びたしらすは、干し具合を見計らって取り込みます。こうして旨みが凝縮したおいしいちりめん干しになります。

