

駿河湾のルビー“桜えび”の秋漁真っ最中！



しずまえ新聞

平成29年
11月号

発行元
静岡市役所
水産漁港課
しずまえ振興係

桜えびの秋漁が解禁しました。今年
の秋漁は、12月25日まで行われる
予定です。

桜えび漁は、桜えびの産卵や成長を保護し、獲りすぎ
ることを防ぐために、それ以外の時期は漁を行ってはいけ
ない「禁漁期間」を定めています。そのため、3月下旬
6月上旬の春漁と、10月下旬～12月下旬の秋漁に行
われています。



キラキラ輝く桜えびは、駿河湾のルビーと言
われています。

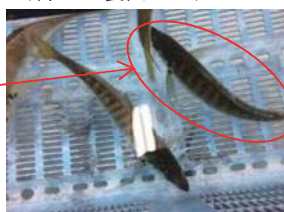
桜えびは、殻ごと食べ
ることができるので、他
のえびと比べてカルシウ
ムなどの栄養素を多く摂
ることができます。桜え
びは、おいしいだけでは
なく、成長や健康維持に
適しています。

しずまえクイズ！！

お魚は状態によって数え方が変わります。
全部分かるかな！？（答えは裏面へ！）

① 生きている
状態では…

1 ()



② お魚屋さんに
商品として並んで
いるとき…

1 ()



③ 背開き、3枚おろ
し、2枚おろしなど
さばかれた状態…

1 ()



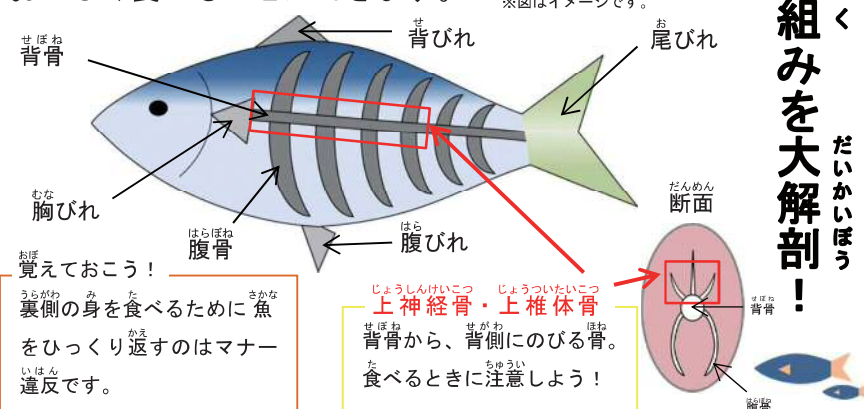
④ お刺身として食
べるとき…

1 ()



魚には、骨があります。魚のどこに、どんな骨が
あるかを知っておけば、焼き魚を食べるときなど、
おいしく食べることができます。

※図はイメージです。



覚えておこう！
裏側の身を食べるために魚
をひっくり返すのはマナー
違反です。

上神経骨・上椎体骨
背骨から、背側にのびる骨。
食べるときに注意しよう！

ここで復習！「しずまえてなかに??」



しずまえは、静岡市の駿
河湾沿岸地域のことで、
由比漁港・清水港・用宗
漁港の3つの港がありま
す。しずまえでは、たくさ
んの種類のしずまえ鮮魚
が水揚げされます。

ゆいりょうし てづく
由比の漁師さん手作り！！／



りょうしだま
漁師魂は、カマス・メイゴ・タチ
ウオなどをすり身にして、ボイル
したもの。

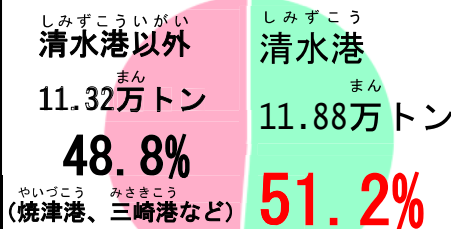
ゆいりょうし りょう あいま てづく
由比の漁師さんが漁の合間に手作
りしています。

すあ あつあつ かくべつ
素揚げにして熱々をいただくと格別に
おいしいのじゃ！
みそ汁やお鍋の具にするのもオススメ
じゃ！



～まぐろのまち静岡～ しみずこう れいとう 清水港は冷凍マグロの水揚げ日本一！

にほん れいとう みずあ りょう
日本の冷凍マグロの水揚げ量の
合計は約23万トン

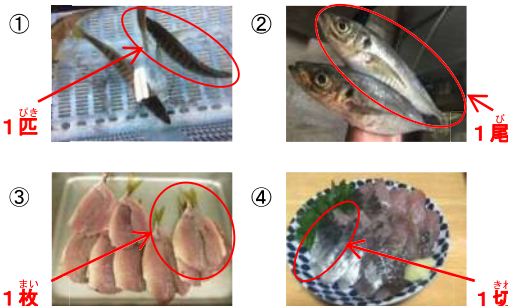


H28水産庁及び一般社団法人清水漁港振興会の調査より

で消費される冷凍マグロの約半分です。
清水港には、世界中の海で獲れ
たマグロが冷凍されて運ばれてきます。その量は、日本
で消費される冷凍マグロの約半分です。
水揚げされた冷凍マグ
ロは、マイナス70度の
冷凍庫に一旦保管されま
す。その後、日本各地の
市場やお魚屋さんに出荷
されています。

へいせい ねんど ちようさ
平成28年度の調査によると、清水港に水揚げされる
冷凍マグロの水揚げ量は全国第1位でした。
清水港は、船で世界中の港へ荷物を運んだり、運び込
まれる海の玄関口です。清水港には、世界中の海で獲れ
たマグロが冷凍されて運ばれてきます。その量は、日本
で消費される冷凍マグロの約半分です。

しずまえクイズ答え合わせ



ブリ、カンパチ、ヒラマサ
は見た目がよく似ています。
3種ともスズキ目アジ科ブ
リ属の仲間です。このトリオ
は、ブリ御三家という愛称
で呼ばれています。
ブリ御三家は、刺身や塩焼
き、煮つけにするなど、美味
しい食べ方がたくさんあり
ます。お魚屋さんやお寿司屋
さんで見かけた際には、食べ
比べてみたいですね。

ブリ御三家

ブリ

かくばる
角ばる
ほほ同じ長さ

カンパチ

めをななめに
かかる黄色の
ラインが特徴

ヒラマサ

まるい
丸い
胸びれが短い

突撃

りょうし 漁師さん！～桜えび漁師編～

第6弾となる今回は、由比地区の
桜えび漁師、山崎直哉さんにイン
タビューを行いました。
「桜えび漁がない時には、漁師
の仲間と一緒に、新商品の研究を
しています。多くの皆さんにお魚
のおいしさを知ってもらうために、
これまでに漁師魂や、桜えびの沖
漬けなどを開発しました。現在は、
しらすの漁師漬
けの商品化に
向けて、試作に
取り組んでいま
す。」と話してく
れました。

