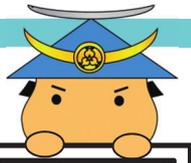




ゴールデンウィークのしずまえは大賑わい!

# しずまえで2大イベント開催



## しずまえ新聞

平成29年  
6月号

発行元  
静岡市後所  
水産漁港課  
しずまえ振興係

来場者数合計約12万人

今年の4月29日に用宗漁港

まつり、5月3日に由比桜え

びまつりが開催されました。

両日ともに、天候に恵まれ、

用宗漁港まつりは5万人、由

比桜えびまつりは7万人が

会場に訪れました。



漁港で食べる生しらす丼は絶品



毎年大人気の桜えびのかき揚げ

用宗漁港で開催された用宗

漁港まつりでは、獲れたての

生しらすのつた生しらす丼

の販売や、模擬セリが行わ

れ、大賑わいでした。

由比漁港で開催された由比

桜えびまつりでは、桜えび

のかき揚げを求めて、たくさ

んの人が並んでいました。

## しずまえ間違い探し

上の絵と下の絵で変化したところが3つあるよ。全部わかるかな!?



答えは、裏面へ!

**しずまえ×学校給食**

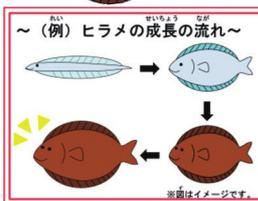
みなさんの食べている給食にしずまえ鮮魚のメニューが登場していることにご存知でしたか? 昨年度は、しずまえタチウオフライ・しずまえカマスの磯部揚げ・しずまえイワシのから揚げがたくさん学校で使われました。

今年度は、どんなしずまえメニューが登場するのでしょうか。献立表に『しずまえ』の文字があるか見てみましょう。

登場回数ランキング		
1位	しずまえタチウオフライ	40回
2位	しずまえカマスの磯辺揚げ	27回
3位	しずまえいわしのから揚げ	6回

(延べ数、水産漁港課調べ)

## 海の中のそっくりさん



ヒラメとカレイは見た目がよく似ています。左ヒラメに右カレイと言われるように、目が左にあるのがヒラメ、右にあるのがカレイです。(種類によっては違うものもあります。)しかし、実は、生まれたばかりのヒラメとカレイの赤ちゃんは、他の魚と同じように目は体の左右についています。成長するにつれて目が片側に移動し、体の形や色が、私たちがよく知る姿になります。

／これぞ駿河BlueLine流／  
かまあ 釜揚げしらす ちやづ 茶漬け



■材料  
釜揚げしらす  
かつおだし汁  
粉末茶  
ごはん

／お好みで／  
青ネギ  
白ごま  
刻みのり  
おろし生姜  
わさび



だし汁に粉末茶を  
混ぜるのが  
BlueLine流！



- ① 傘の色が赤色になった。
- ② 釣れたおさかなが変わった。
- ③ かえるが1匹増えた。

間違いない答え合わせ



## 漁師さん！～しらす漁師編～

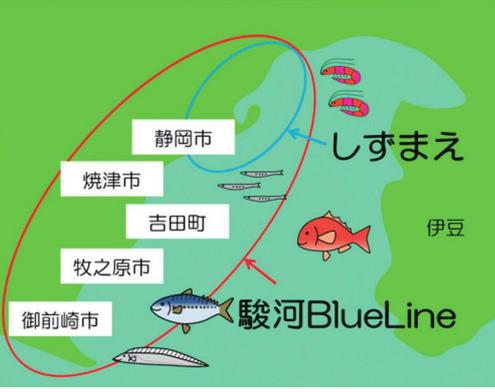
「漁師になったきっかけは、親が漁師として働く姿を見てかっこいいなと思ったからです。今年で漁師になって10年目になりました。みなさんにおいしいしらすをお届けできるよ うにこれからがんばりま す。」と話してくれました。

第5弾となる今回は、用宗地区で しらす漁をしている若手漁師の 齊藤貴浩さんにインタビューを行いました。

「漁師になったきっかけは、親が漁師として働く姿を見てかっこいいなと思ったからです。今年で漁師になって10年目になりました。みなさんにおいしいしらすをお届けできるよ うにこれからがんばりま す。」と話してくれました。



# 新ブランド誕生！ 駿河BlueLineにチューモク！



メニューや商品、観光コースの詳細は、“駿河BlueLine”で検索、もしくは、こちらの二次元コードから！



静岡市内で開催されるイベントでのPRを始め、焼津さかなセンター内にPRブースの設置を予定しています。

静岡市・焼津市・吉田町・牧之原市・御前崎市の漁業に関わるたくさんの方が協力して、新しいブランド『駿河BlueLine』が誕生しました。平成28年度の1年間で、新メニューを13品、新商品16品、観光コース5つが完成し、今年度は、県内外の人たちにPRを行っています。



駿河BlueLineのロゴマーク

魚界のMr.ブラック!? ハダカイワシって知ってる? ハダカイワシは、桜えびに混ざって獲れる魚です。真っ黒な見た目をしていますが、ウロコが取れやすく、船の上にあがったときには、ハダカのように仕上がります。由比・蒲原地区では、つくだ煮や、つみれ汁にするなど『漁師さんのごはん』として食べられることが多く、お店では販売されない『未利用魚』として扱われていましたが、最近では、新たなご当地グルメとして商品化に向けて研究が行われています。

静岡市内で開催されるイベントでのPRを始め、焼津さかなセンター内にPRブースの設置を予定しています。



桜えびと一緒に獲れる