

静岡市・由比町が合併10周年を迎えました！



ひずまえ新聞

平成 30 年
11 月号
発行元
静岡市役所
水産漁港課
ひずまえ振興係



「由比港浜の市」にてスタンプラリーを楽しむ参加者たち

静岡市と由比町が合併して今年で10年になることを記念し、由比地区で様々なイベントが行われました。由比漁港で行われた「由比港浜の市」や旧東海道沿いで行われた「由比街道まつり」では、新鮮な海産物や地場産品が販売され、多くの人が食事や買い物を楽しんでいました。他県から初めて来たという人も多く、初めて見る生しらすに興味津々でした。また、地域の皆さんと田辺市長が由比のまちづくりを語り合う「ゆいトーク」も行われました。由比の町が多くの人でにぎわう節目の一日となりました。

桜えびが大人気の由比地区ですが、それ以外にもアジやタチウオなど多くの種類の魚が獲れます。ぜひ由比に足を運び、旧東海道の街並みを楽しみながら、新鮮なしずまえ鮮魚を味わってみてください。

★しずまえ鮮魚の名前の由来★

アジ 「味(あじ)がいい」からアジと呼ぶようになった。

サバ 小さい歯が多いことから「小(さ)歯(ば)」と呼ぶようになった。

ホウボウ 手に乗せた時に、浮き袋で「ボーボー」と鳴くためホウボウと呼ぶようになった。

なまえ ゆらい
名前の由来にはいろいろ説があるよ。
ちが さかな なまえ しら
違う魚の名前も調べてみよう！



旬を楽しむ！「ブリ」
冬が旬の「ブリ」は漢字で「鰯」(魚へんに師)と書きます。師走(12月)の時期に旬を迎えるためこの漢字になったと言われています。冬のブリは脂が乗っていて美味しいだけでなく、栄養も豊富に含まれています。脳を活性化するDHA(ドコサヘキサエン酸)や血液をサラサラにするEPA(エイコサペンタエン酸)、カルシウムの吸収を助けるビタミンDなどが含まれています。旬のブリを食べて、心も体も元気に過ごしましょう。

食育クイズ！～ぶり大根定食～

「ぶり大根定食」の食材を、赤・黄・緑に色分けしてみよう！



ぶり大根定食

つないでみよう！ (答えは裏面へ！)



砂糖



だいこん大根



ブリ

赤：血や肉を作る

黄：エネルギー源になる

緑：体の調子を整える

素朴な疑問・・・
「魚って味が分かるの？」

魚にも人間と同じように味を感じる味蕾という細胞があります。そのため、甘味、酸味、辛味、苦味が分かります。さらに、口の中やヒゲ、ヒレ、くちびるでも味を感じることができ、エサの味見をすることが出来ます。魚も桜えびの美味しさを知っているのです。

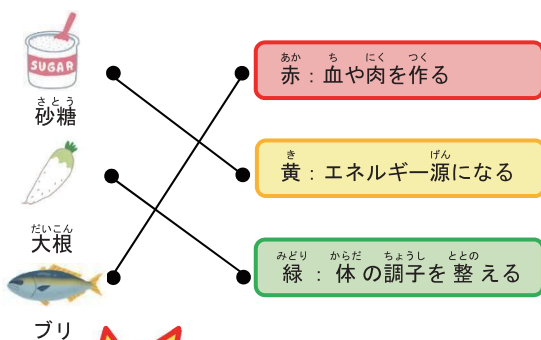
しずまえ鮮魚の美味しさの秘密！！ ～ “オクシズ” の山々と “しずまえ” の桜えび～



しずまえ鮮魚はなぜ美味しいのでしょうか。まず、黒潮と呼ばれる暖かい海流に乗って美味しい魚が駿河湾に入ってきます。そして、富士山やオクシズにある南アルプスの山々から川を通して大自然の栄養豊かな水が駿河湾に流れています。しずまえ鮮魚はその栄養豊富な海で育つため美味しい魚になります。

また、しずまえ鮮魚は桜えびを食べて育つため美味しくなるとも言われています。実際に料理人さんが魚を切るときに、魚のお腹の中にたくさんの桜えびが入っていることがあります。しずまえ鮮魚の美味しさは、まさにオクシズ・しずまえのコンディションによるものと言えます。

食育クイズ答え合わせ～ぶり大根定食～



マグロはどのように獲っているの？
マグロは、主に「はえ縄漁」によって獲られています。この漁は、日本から遠く離れた海で行われ、長さ150キロメートルの縄に約3千本の針をとりつけマグロを釣り上げます。釣り上げられたマグロは、すぐに血抜きなどの処理をしてからマイナス60度の冷凍庫で保管され、港まで運ばれます。超低温で冷凍することで、私たちは新鮮なマグロを食べることができるのです。

とっけき
突撃！

しずまえ副読本を作る学校の先生たち！



↑ 由比港漁協
での取材の様子

と話してくれました。

今後、静岡の地域について「しずおか学」の授業が小中学校で始まります。その中の「しずまえ」の本を作成する学校の先生方にお話を聞きました。「本を作る中で、今まで自分たちも知らなかったしずまえの魅力を発見しています。ぜひ子どもたちにこの魅力をたくさん知ってもらい、市内外の人に発信できるようになってもらいたいです。」