



しずまえ新聞

平成 30 年
6 月号

発行元
静岡市役所
水産漁港課
しずまえ振興係

「しずまえお魚図鑑」が完成しました！



とうかいだいがくかいようがくぶ
東海大学海洋学部の学生が、
「しずまえお魚図鑑」を制作し
ました。この図鑑は、17 種類の
個性豊かな「しずまえ鮮魚」

たちが自己紹介する内容になっています。また、料理のレ
シピや食育クイズ、クロスワード、折り紙の作り方も載っ
ていて、お魚について楽しく学ぶことができます。

市内の全小学校へ配付！

先日、東海大学の学生から
清水区の小学校の児童たち
へ「しずまえお魚図鑑」が
手渡されました。学生は、「図
鑑を見るだけでなく、クイズや
料理を楽しんでほしい」と話
しました。市立図書館と
小学校に置いてあるので、ぜ
ひ手に取ってみてください。



しずおかしりつしみずみほだいにしょうがっこう
静岡市立清水三保第二小学校にて図鑑を楽しむ児童たち

食べ物ものの働きはたらを知ろう！

みなさんが毎日食べている食べ物ものは、
「赤」、「黄」、「緑」のグループに分けるこ
とができます。それぞれのグループの食べ
物をバランスよく食べることで、毎日健康
に過ごすことができます。



食育クイズ！～桜えびのかき揚げ定食～

「桜えびのかき揚げ定食」の食材を、赤・黄・緑に色分けしてみよう！

つないでみよう！（答えは裏面へ）



桜えびのかき揚げ定食



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

上手においしく！

桜えびのかき揚げ

材料

- 桜えび
- 天ぷらの衣液（天ぷら粉・水）
- 小麦粉
- 油
- （お好みで）青ねぎ

作り方

- 桜えびに小麦粉をまぶす。
- 天ぷらの衣液と桜えびを混ぜる。
- 木べらに②をのせ

170～180度の油で揚げます。



木べらを使うと
上手に油に
落とせるよ！



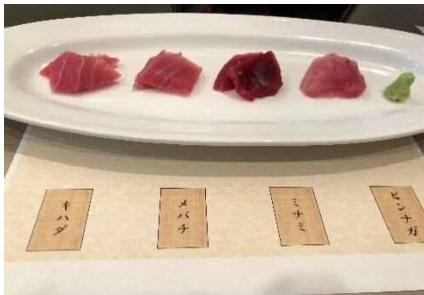
しずまえマグロ丸ごと体験ツアー！ ～普段見ることができない現場に潜入！～



冷凍マグロの水揚げの様子



冷凍倉庫内のマグロ



マグロの食べ比べ

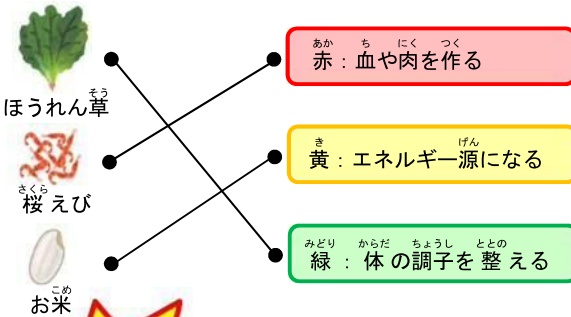
冷凍マグロの水揚げ日本一の清水港で、『しずまえマグロ丸ごと体験ツアー』を開催しました。

このツアーでは、冷凍マグロの水揚げ・マイナス70度の冷凍倉庫・冷凍マグロ加工工場を見学しました。これはすべて、普段なかなか見ることができない現場です。そしてマグロを取り扱う会社の方や加工工場の方の貴重なお話を聞くことができました。

マイナス70度の冷凍倉庫は、「鼻やのどが凍ってしまった。」と思うほどの、息をすることも大変な寒い世界でした。冷凍倉庫から出てきた参加者からは、「あつたかい！」と安心する声や、「メガネが凍ってる！」と驚く声が聞こえてきました。

見学の後は、ビンナガ・ミナミ・メバチ・キハダマグロのお刺身を食べ比べました。今回は、ミナミマグロが一番人気でした。マグロといっても、種類によって見た

食育クイズ答え合わせ～桜えびのかき揚げ定食～



「しずまえ」とは？



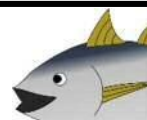
静岡市の駿河湾沿岸地域のこと。3つの港があり、たくさん

目や味に違いがあることを発見できました。

大好評の『しずまえマグロ丸ごと体験ツアー』は、今年の夏休みにも開催を予定しています。参加したい人は、静岡市ホームページをチェックして申し込んでください。

おし
教えて！

しみず 清水のマグロがおいしい秘密



↑冷凍マグロの説明をする高道さん。

くれました。

超低温の冷凍倉庫でマグロを扱う清水の会社「八洲水産」の高道部長にお話を聞きました。「清水港には、世界中からおいしいマグロが集まります。さらに、マイナス70度の超低温の冷凍技術により鮮度を保つことができます。そのため清水のマグロはおいしいです。ぜひみなさんにマグロの冷凍技術や流通の仕組みを知ってもらい、おいしいマグロを味わってもらいたいです。」と話してくれました。