

国内ではここだけ！桜えび水揚げ量“100%”を誇る駿河湾

桜えび秋漁、10月24日ついに解禁！

漁期：10月24日（月）～12月25日（日）



素干し桜えびの風景

駿河湾では、国内で唯一「桜えび」が水揚げされます。今年も、10月24日（月）より秋漁が解禁。殻が柔らかい秋の桜えびは生や釜揚げで味わうのがおすすめです。静岡でしか味わえない旬の味覚をぜひお楽しみください。

■国内では駿河湾でのみ水揚げ？！漁期は年間30～40日？！実は貴重な存在の“桜えび”

素干しやおせんべいなど、スーパーでもよく見られる桜えび。実は駿河湾だけでしか水揚げされません。東京湾と相模灘にも生息していますが、漁獲が認められているのは駿河湾のみ。また、桜えび漁の許可証をもつ船は由比・蒲原・大井川地区の合計で120隻しかなく、乱獲を防止するため、漁期も年間30～40日程度と限っています。身近に見えて実は大変貴重な食材なのです。

■“桜＝春”だけではない！秋の桜えびは若く・やわらかい！

桜といえば春のイメージがありますが、桜えびの漁期は春漁（3月下旬～6月上旬）と秋漁（10月下旬～12月）の年2回実施されます。桜えびは夏に子どもが生まれるため、秋漁で水揚げされるものは若く・殻がやわらかいことが特徴。生のままや、釜揚げといったシンプルな調理方法で味わうのがおすすめです。また、春漁では桜えびが成長し、殻が固くなる一方、うまみが増すため、かき揚げがおすすめ。



生桜えび

釜揚げ桜えび

■富士山のふもとがピンクに染まる！桜えびの天日干し

天気の良い日、富士山を望む富士川の河口では早朝から総出でえびを日光に干す作業に追われます。まんべんなく日に当たるよう、小さな桜えびを均等にふるいにかけて干します。デリケートなため機械ではなく全て手作業。富士山のふもとはまるで花畑のようなピンク色に染まります。気温の低い秋は約2日ほどかけて丁寧に干すことでうまみが凝縮された「素干し桜えび」が完成します。

■桜えびグルメといえばここ！由比港漁協自らが手がける「浜のかきあげや」

本場の桜えびを味わうなら、由比港漁協が手がける「浜のかきあげや」。桜えびをふんだんに使ったかき揚げをはじめ、生えびを自家製のたれに漬けた「沖漬け」、えび入り炊き込みご飯など、本場由比ならではの桜えびグルメが味わえます。土日には、近隣の人だけでなく県外からも大勢訪れ、行列になることも珍しくありません。（「浜のかきあげや」住所：静岡市清水区由比今宿浜1127）



「浜のかきあげや」メニュー一例と行列

これから旬！静岡の絶品海産物

旬:10月～



遠州灘天然とらふぐ（浜松市）

10月に天然とらふぐ漁が解禁をむかえました。もともと、ふぐ調理免許をもった料理人や加工処理施設もなかったため、水揚げ後は山口県下関市に送っていました。しかし、ふぐの中でも最高級品の天然とらふぐを地元の特産品に育てようという気運が高まり、2003年に加工処理施設を設置。魅力はなんといっても鮮度で、漁港に水揚げされるのはついさっきまで海で泳いでいたもの。ぷりぷりした歯ごたえと甘みは天然とらふぐならではです。毎年10月から2月末まで浜名湖館山寺温泉では「遠州灘天然とらふぐ祭り」を開催しており、手軽な値段で味わうことができます。2017年大河ドラマ「おんな城主 直虎」のゆかりの地として話題の集まる地域の特産品です。

旬:11月～



御前崎クエ（御前崎市）

海底深くに潜み、その漁の難しさから幻の高級魚といわれるクエ。御前崎市の「静岡県温水利用研究センター」で、2005年に卵からクエの稚魚を育てる“完全養殖”に成功し、幻ではなくなりました。旬を迎える11月から3月まで、脂が乗り過ぎず、ぷりぷりの歯ごたえと上品な甘味が美味しい生後2～3年の『御前崎クエ』を市内各店へ提供しています（要事前予約）。クエの姿作りや姿煮、頭から尾まで食べつくすことができるクエ鍋など、贅沢に味わうことができます。東名・新東名から御前崎までの交通アクセスも国道473号を使えば大変便利です。

他とは一味違う！こだわり光る静岡グルメ

販売:11月～



お茶たい焼き（掛川市）

掛川産深蒸し茶専門店「山喜製茶」では、11月から3月の期間限定で、生地に深蒸し茶をブレンドした「お茶たい焼き」を販売します。“主役”と銘打ったこだわりの生地からはお茶の香りが立ち上り、食べる前から癒されます。また、掛川産小麦粉と自家製米粉で作られており焼き立て「サクふあ」、冷まして「もっちり」という2つの食感を生み出します。お茶の香りを豊かに感じてもらうため、生地は卵不使用で、甘さ控えめ。その分あんこをたっぷり詰めることでバランスの良い絶妙な味わいを実現しました。運氣上昇を意味する丸い形と、猫の肉球マークの焼印がポイント。これからの時期に美味しいお茶と一緒に食べたくなる一品です。
（「山喜製茶」住所：掛川市入山瀬811）

出荷:
11月下旬～



栗焼酎 自ら（みずから・おのずから）（掛川市）

質の高い掛川市の栗の発信と、栗畑の後継者不足やイノシシ被害による荒廃を防いで里山の保全につなげることを目的に開発された栗焼酎。「自ら」の読み方は「みずから」と「おのずから」の2つがあります。名前のとおり、離農で使われなくなった栗農園で有志メンバーで草刈りから収穫・皮むきを行って作ったお酒です。SNSで話題となり、農園の整備を手伝うボランティアが東京からも集まります。おすすめの飲み方はロックで、特徴である栗の甘い香りを感じることができます。
（「これっしか処」住所：掛川市南1-1-1 掛川駅構内南口）

<参考：ふじのくに食の都づくり仕事人>

静岡県では、平成22年度より県内産の食材を積極的に活用し、本県の農林水産業や食文化の振興に貢献している料理人や菓子職人の方々を「ふじのくに食の都づくり仕事人」として表彰しています。日本一深い駿河湾の恩恵を受けて育つ桜えびをはじめ、多様な風土に恵まれ、きわめて多彩で質の高い農林水産物を生産する「食材の王国」静岡県は、この恵まれた環境を活かし、生産者と料理人とを結びつけて地産地消を推進する「ふじのくに「食の都」づくり」を推進しています。

食の都

ふじのくに「食の都」
ロゴマーク