

# わくわく きゅうしょくニュース

「わくわく給食」は、静岡自慢のブランド食材を使った給食です。

この取り組みには、小中学校のみなさんの給食時間がより楽しくなり、もっと静岡のことを知って好きになってもらいたいという願いが込められています。

第2回目の今回は、由比の桜えびと両河内の和紅茶を使った給食です。



10月は由比と両河内の自慢食材を献立に取り入れました。

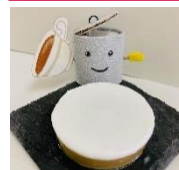


## 由比の桜えびコロッケ



由比産の釜揚げ桜えびを、コロッケに入れました。食べる時に桜色が見えます。

## 両河内の和紅茶ババロア



和紅茶のババロアにミルクソースがかかっていて、混ぜて食べるとミルクティーのよう。

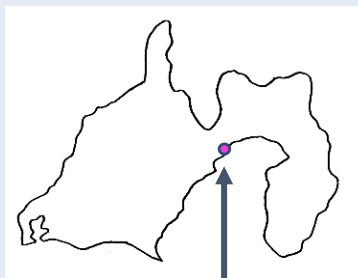
## Where is 由比??

みなさんは「由比」がどこかわかりますか？ 由比は、静岡県を金魚の形に見立てたときの、ちょうどしっぽの付け根あたりにあります。駿河湾に面した港町で、由比港での桜えび漁は全国的にも有名です。

また江戸時代、由比は東海道の16番目の宿場町として、重要な場所でもありました。由比の町を歩くと、様々な場所や町並みで歴史を感じることができます。



静岡って金魚みたい



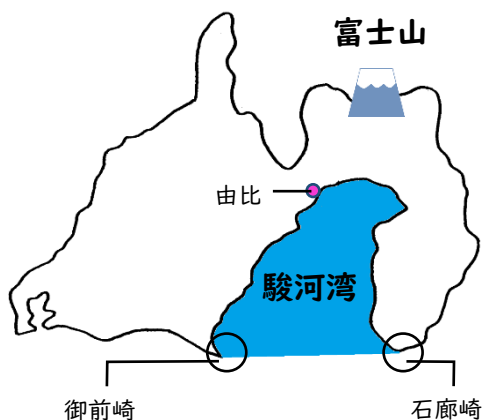
由比はココ!

## What is 東海道??

東海道のこと詳しくはココ!

→こちらをクリック!

静岡市公式ホームページ  
「東海道歴史街道二峠六宿」  
観光交流文化局 観光・MICE 推進課



## Let's learn about 駿河湾!

～ 駿河湾の〇〇は日本一 ～

駿河湾は静岡県にある湾ですが、実は世界的にも珍しい特徴をもっていることをご存じでしょうか？ ヒントは海の底にあります。駿河湾の海底は急な勾配になっていて、最も深いところでは水深が2500mあります。これは日本の湾の中でも圧倒的な深さです。この特徴により、駿河湾では比較的陸から近いところに、優れた海洋深層水が存在します。

また、湾の北にある富士山やオクシズにある南アルプスの山々からは、豊かな自然を育む湧水が流れ込みます。

様々な条件が重なり、栄養豊かな水が存在する駿河湾には、なんと、1000種類以上の魚類が生息しています。日本に生息する魚が約2300種類と言われる中、実にその4割以上が駿河湾で確認されているのです。

そんな駿河湾には、静岡を代表する特産品で、その体の色の美しさから「駿河湾のルビー」と称される生きものがいます。



それがそう、桜えび!

## What is 駿河湾??

駿河湾を もっと深く 学びませんか??

→こちらをクリック

静岡県公式ホームページ 駿河湾早わかりガイド  
経済産業部産業革新局産業イノベーション推進課

もっと知ろう! 駿河湾の生きもの

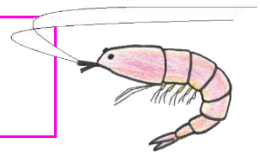
→こちらをクリック

静岡県公式ホームページ 駿河湾 多様な生物  
交通基盤部港湾局 港湾企画課



# 由比の桜えび

日本一の深さを誇る駿河湾のルビー



桜えびは、日本では唯一駿河湾だけがその漁獲を許可されています。つまり、「国産さくらえび」と言ったらそれは全て「駿河湾で育った桜えび」なのです。中でも由比港での漁獲量は、日本一を誇ります。

Why?



## 桜えび漁はなぜ始まったの？

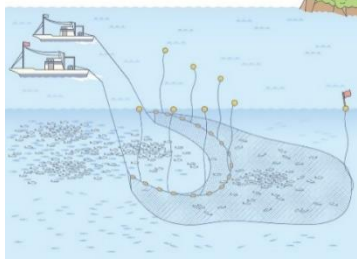
参考：しずまえ新聞令和2年6月号 水産漁港課しずまえ振興係

今から約130年前。由比の漁師さんがあじ漁に出かけたときのこと。漁に使う浮きを忘れたため、そのまま網を海中に沈め引き上げたところ、たまたま多くの桜えびが獲れたことが始まりと言われています。（※諸説あります）

## 桜えびってどうやって獲るの？



桜えび漁は、**船曳網**という漁法で行われます。2隻の船で、海中に流した網を30～40分間ひき、海の中層を泳いでいる魚をとる方法です。



参考文献・イラスト：リーフレット「しずまえ鮮魚図鑑」水産漁港課しずまえ振興係

## 桜えびっていつ獲るの？



桜えび漁は**春と秋**の決まった期間にだけ行われます。これは、**桜えびの産卵や成長を保護し、獲りすぎを防ぐため**です。春漁は3月下旬～6月上旬、秋漁は10月下旬～12月下旬に行われます。

参考：しずまえ新聞平成29年11月号 水産漁港課しずまえ振興係

桜えびなどのしずまえ鮮魚をもっと知ろう！

→こちらをクリック  
静岡市公式ホームページ しずまえ新聞発行しました♪  
水産漁港課しずまえ振興係

# Where is 両河内??

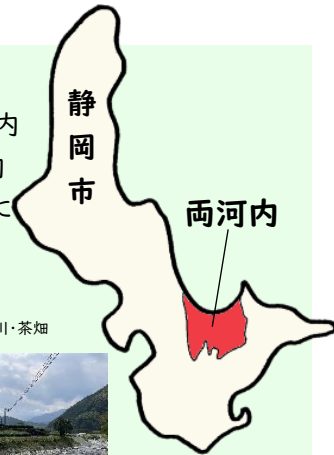
みなさんは「両河内」がどこかわかりますか？清水区興津川の上流にある静かな山里、そこが両河内地区です。タケノコにワサビ、温泉にキャンプや鮎釣りなど、自然豊かで魅力の多い場所ですが、両河内を紹介する上で欠かすことができないのが、銘茶の産地であること。両河内のお茶は、過去35年以上に渡り、静岡茶市場の初取引で、最高値（機械揉みの部）で取引される程の品質を誇ります。

なぜ両河内では、質のよい茶葉が育つのでしょうか？その秘密は、両河内の気候と地形にあります。両河内は、気温の差が大きく、山や谷が作り出す起伏の多い地形により、朝夕に霧が発生しやすいという特徴があります。この霧で日差しが遮られることが、お茶づくりには好条件。味も見た目も美しい、質の良いお茶が育つのです。

参考：静岡市公式ウェブサイト「お茶のまち静岡市」農林水産部農業政策課



写真：両河内の山・川・茶畑



# 両河内の和紅茶

オキシズで大切に育てられた 香り豊かな和紅茶

普段飲む緑茶（煎茶）も紅茶も、実は同じ茶葉から作られることを知っていましたか？原料は同じですが、その違いのカギは「発酵」にあります。緑茶は、茶葉をつみ採った後、すばやく加熱処理する（蒸す）ことにより酵素の働きを止めて作りますが、紅茶は十分に発酵させて作ります。和紅茶は、日本で作られた茶葉で作った紅茶のこと。外国産の紅茶よりも、一般的に苦みや渋みが少なく、飲みやすいと言われています。

両河内の和紅茶は、おやつだけでなく食事にも合うんだよ！

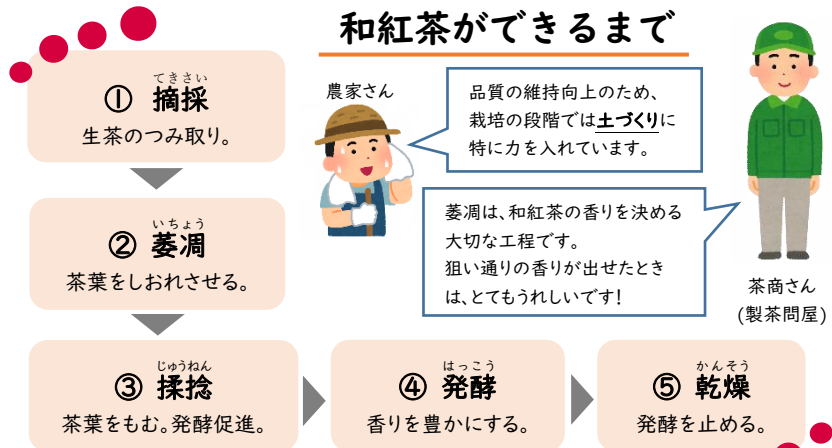


お茶のこと  
もっと知らなくちゃ



お茶のまち静岡市

## 和紅茶ができるまで



農家さん



品質の維持向上のため、栽培の段階では**土づくり**に特に力を入れています。

萎凋は、和紅茶の香りを決める大切な工程です。狙い通りの香りが出せたときは、とてもうれしいです！



茶商さん  
（製茶問屋）

<https://www.ochanomachi-shizuokashi.jp/>  
→こちらをクリック  
ウェブサイト「お茶のまち 静岡市」  
経済局農林水産部農業政策課

[https://www.city.shizuoka.lg.jp/172\\_000028.html](https://www.city.shizuoka.lg.jp/172_000028.html)  
→こちらをクリック  
冊子 お茶のまち静岡市  
経済局農林水産部農業政策課