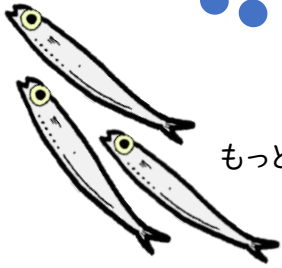


わくわく きゅうしょくニュース



11月は用宗の自慢食材を献立に取り入れました。



「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3回目の今回は、用宗のしらすとアカモクを使った給食です。



用宗の釜揚げしらす



どんぶりや混ぜごはんなど、各給食施設でメニューを工夫して提供します！

用宗のアカモク入りはんぺん



アカモク入りのはんぺんを、みそ汁などに入れて提供します！

Where is 用宗??

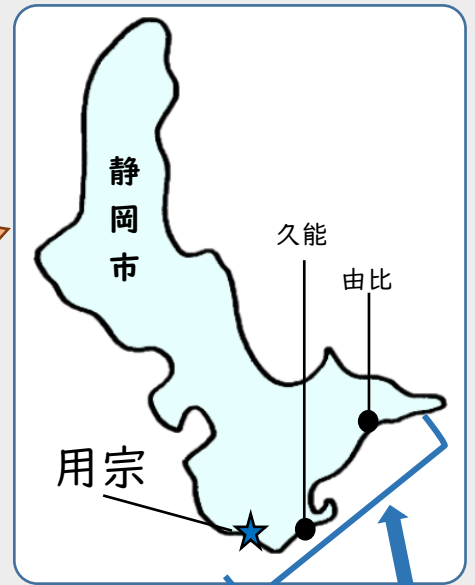
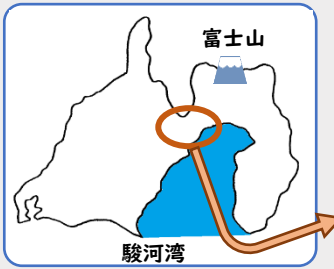


みなさんは「用宗」がどこかわかりますか？ これまでのわくわく給食に出てきた町をおさらいしながら位置関係を確認してみましょう。

先月、10月のわくわく給食に出てきた桜えびは「由比」の食材でした。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でしたね。

そこから海岸沿いに西に20キロほど進むと、9月のわくわく給食に出てきた、いちご葉しょうがの生産地「久能」があります。

そこからさらに、海岸沿いに西へ10キロほど進んだところにあるのが、今回の舞台「用宗」です。用宗も駿河湾に面した港町の一つで、おいしいしらすが獲れることで有名な用宗港があります。



Do you know しずまえ?

～ しずまえは食材の宝庫～

このエリアが『しずまえ』

これはしずまえのロゴマークだよ。よく見て。しずまえの魅力がギュッと詰まっているよ！



このロゴマークのくわしい説明は

★コチラ★

しずまえ新聞 令和3年11月号
水産漁港課 しずまえ振興係 発行



しずまえは、静岡市の海沿いの地域のことです。

しずまえには「由比漁港」「清水港」「用宗港」の3つの港があります。

由比漁港

『桜えび』
漁獲量日本一



清水港

『冷凍マグロ』
水揚げ量日本一



用宗港

鮮度最高！
『しらす』



用宗のしらす

地の利とスピードが生み出す
おいしさも鮮度も抜群のしらす

【ポイントは3つ】おいしさのヒミツ

ポイント① 黒潮

黒潮という暖流によって、南の海から駿河湾にたくさんしらすやってくる。

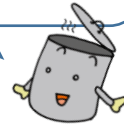
ポイント② 大きな川

駿河湾にはいくつもの大きな川が流れ込みます。川は栄養豊富で美しい水をもたらします。

ポイント③ 日本一深い湾

駿河湾の中では上へと昇る海水の流れがあり、深海の栄養が表層に届きます。

駿河湾にやってきたしらすは、駿河湾の恵まれた環境の中で、美味しく育つんだね!



用宗のしらす魚の動画は

★コチラ★

水産漁港課 しずまえ振興係

しらす業者さんのインタビュー動画は

★コチラ★

学校給食課 食育推進係

【キーワードは『すぐ』】鮮度のヒミツ

しらすは海からパック詰めされるまでの様子を見ていきましょう。



漁場は港から30分ほどの **すぐ** 戻ることが出来る場所!

海から上がったしらすは **すぐ** 氷で締める!

漁をする船とは別の運搬船で **すぐ** 港へ戻る!

港に着いたら **すぐ** 競り!

競り落としたら **すぐ** 港周辺の加工所へ!

すぐ 塩ゆで **すぐ** 冷却

すぐ 異物除去 **すぐ** パック詰め

魚は、2艘の船で大きな網をひく「二艘びき網漁」です。詳しい漁の話はコチラ★
しずまえ新聞 令和元年6月号 水産漁港課しずまえ振興係

What is 競り??

生産者さん(ここでは漁師さん)から届けられた魚などを、誰がいくらで買うか決めること。最も高い値を示した人に売られます。

- ・しらすは原料のタンクに入ってから、パック詰めされるまでの時間、わずか7~8分。
- ・異物除去は、人の目で行われています。早いけれど丁寧!

関わる人たち全員が鮮度を意識して、すばやく作業することで保たれているんだね!

参考:しずまえ新聞令和4年6月号・令和元年6月号 YouTube「しらす漁見学ツアー(用宗漁港) 経済局農林水産部水産漁港課しずまえ振興係 静岡市学校給食課ウェブサイト 給食にかかわる人たち インタビュー「生産者さん」 教育委員会事務局学校給食課食育推進係



ついに時代到来!?しずまえのニュースター!

用宗のアカモク

What is アカモク??

アカモクについては
ここからチェック★



写真:とれたて!しずまえのアカモク ZURATTO!しずおか 用宗のアカモク販売開始 静岡市経済局農林水産部

そんなアカモクが今回給食に登場! アカモクが給食に使われた背景には、静岡市の栄養士たちの「これを機会に食の『もったいない』について、今一度子どもたちに考えて欲しい!」という思いがあります。



アカモクは、とったそのままの状態では食べることができません。小エビなどの不要物を取り除き、洗浄・湯通しをしてから刻む必要があります。用宗では、鮮度が落ちないように、アカモクを収穫する日は、朝から収穫→洗浄→ボイルまでを行うそうです。刻んだアカモクは、ポン酢しょうゆや青じそ風味・和風系のドレッシングをかけるだけで食べることができます。お店で見かけたら、ぜひ食べてみてくださいね!

生産者さんに聞いた!

イチオシの食べ方 それは...お味噌汁!!!



- ① お椀にとろろとアカモクを入れます。
- ② お味噌汁の汁だけを注ぎます。



これが絶品!!!
とても美味しいので、ぜひ一度、お試しください★



参考:静岡市公式サイト【コラム】用宗×丸子地域間協働プロジェクト 駿河区の新ブランド「しずまえ・用宗産アカモク」 駿河区役所 地域総務課 地域振興係