

わくわく きゅうしょくニュース

きゅうしょく なに しょうかい
わくわく給 食では何がでるかな? ここで紹介しているよ!



ゆい さくら 由比の桜えび

にほんいち ふか ほこ するがわん
日本一の深さを誇る駿河湾の ルビー

桜えびは、体長約4~5cm、寿命が約1年の小さなえびです。桜えびが卵を生む時期は、毎年5~10月頃と長い期間に渡りますが、特に盛んになるのは6~8月頃です。桜えびは、生まれてからなんと約1日半で卵からかえります。そこから約1か月、親のえびとは全く違った形に、何度か姿を変えながら、稚えびとなり、10~12か月後に親えびとなります。親えびとなった桜えびは、卵を産むとすぐにその命を終えます。

桜えびの卵はとても小さい! さいほう用の針のあなと比べると、このくらい。



桜えびをはじめ

「しずまえ鮮魚」のことなら
こちらをチェック!



しずまえ新聞一覧
水産漁港課 しずまえ振興係

桜えびは光が苦手です。そのため、日中は水深200m~300mのところにおいて、夜になると20~30mのところまで浮上してきます。そのため、由比では夕方から夜にかけて、漁師さんたちが海に出て、漁を行います。

桜えびのちょっとおもしろいけど
おもしろい話はこちらをチェック

参考: 静岡市公式ウェブサイト「シラスとサクラエビ」
水産漁港課 しずまえ振興係



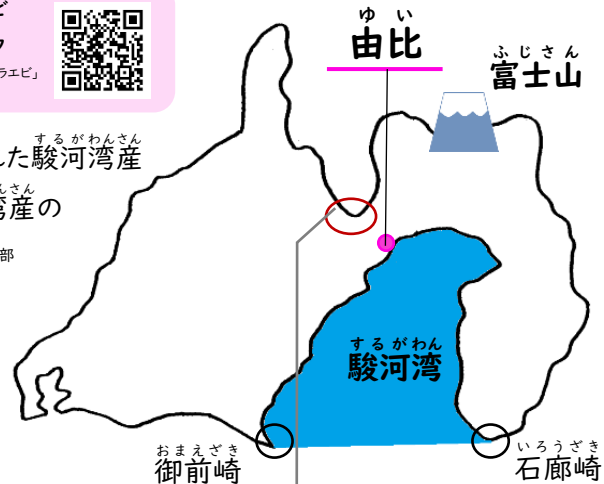
最近は台湾など海外産の桜えびもお目にかかりますが、由比港で水揚げされた駿河湾産の桜えびは旨味と甘みが違います。実際に糖度計で甘さを測ってみても、駿河湾産の桜えびは、糖度が高いことがわかります。

引用: ZURATTO! しずおか 桜えび 経済局農林水産部

『ZURATTO! しずおか』
経済局農林水産部
静岡の旬の食材
のハナシがもりだくさん



桜えびには、成長期に必要な栄養「カルシウム」が豊富!
駿河湾の桜えびは、おいしくて栄養たっぷりなんだね!!!



りょうごうち わこうちゃ 両河内の和紅茶

たいせつ そだ かお ゆた わこうちゃ
オクシズで大切に育てられた 香り豊かな和紅茶

「紅茶」と「和紅茶」のちがいを知っていますか?
お茶のプロ・茶商さんに聞いた話をまとめたので、表で比べてみましょう。

	こうちゃ 紅茶	わこうちゃ 和紅茶
お茶の葉	海外で作られている アッサム種 という お茶の木の葉	日本で作られている 中国種 という お茶の木の葉
葉の大きさ	大きい	小さい
葉の厚さ	厚い	薄い
あじや香り	はっきりとしている	渋みが少なくまろやか
色	濃い	薄い

わこうちゃ 和紅茶のいいいれ方

- ① ティーポットにお茶の葉 (ティーバッグ) と沸騰したてのお湯を注ぐ。
- ② 3~5分待つ。
- ③ この好みの味(色)になったらカップに注ぐ。

日本のお茶は海外でも人気だよ!



【静岡市】

りょうごうち
両河内

↓ 写真1: 山々にかこまれた両河内の茶畑



写真2: 両河内で撮影した奥津川 ↑