

ふじのくに ブランド



桜えび

国内外に誇る価値を有する静岡県の食材。今回は、茶やわさびなどと並んで、本県を代表する食材の1つに挙げられる「桜えび」を紹介する。



[右]漁は二艘びきで行われる。日没前に出航し、帰港は夜半過ぎ。翌日の早朝には入札にかけられる。[左]国内で水揚げされる桜えびは100%駿河湾産。鮮度管理も徹底して行われている。

駿河湾の深海に生息する桜えびは、透き通ったピンク色に輝く小型のエビだ。東京湾・相模灘でも発見されるが、漁獲として成り立っているのは駿河湾のみ。資源保護の観点から漁期は、春漁(3月下旬～6月上旬)と秋漁(10月下旬～12月下旬)の2期に限られ、漁の許可証を持つ船も由比・蒲原・大井川地区に120隻だけだ。

殻ごと食べられる桜えびは、下処理がいらず、生や釜揚げのままでも濃厚な甘みと旨味を放

つ。かき揚げにすればサクッと香ばしい食感も楽しめる。最近はパスタに使われることも増え、中華やフレンチなど、料理ジャンルの幅も広がりを見せている。この駿河湾の恵みは、食材の王国と言われる本県においても格別の輝きを放つ逸品だ。

お問い合わせ

由比港漁業協同組合
静岡市清水区由比今宿字浜1127
電話:054-376-0001

由比港内にある漁協直営の直売所では生や釜揚げの桜えびを販売。時間は8:00～17:00。定休日は月曜(祝日は営業、翌日休み)と年末年始。



イメージ



読者の声

(第31号アンケートより)

自分の生まれ故郷の活躍・発展を感じて嬉しく思います。静岡県の良い所をもっと発信して欲しいです。 東京都 Y.Sさん

2020年のオリンピックに向けて、アピールできるものを増やして、静岡がより活性化すると良いと思います。 静岡市 A.Mさん

ふじのくにブランドには、本当に質の高いものが多いと思います。世界に誇れるものですね。 焼津市 T.Yさん

すばらしい景観の写真と心に染みこむような文章で、心が洗われたような読後感を感じました。 菊川市 A.Mさん