

# 駿河湾でしか水揚げされない、この時期ならではの味覚 3月29日(日)「桜えび」の春漁が解禁

～静岡県の春・初夏に旬を迎える食材と、その楽しみ方をご紹介～

静岡県を代表する春の味覚「桜えび」が、3月29日(日)に春漁の解禁を迎えます。桜えびは、国内で駿河湾でのみ漁獲されており、乱獲防止のため、その漁期は、年間延べ30～40日程度(3月下旬～6月上旬/10月下旬～12月)と限られています。桜えびの漁業基地として発展してきた由比漁港(静岡市清水区)などで水揚げされる新鮮な生桜えびは、これらの時期にしか味わうことができない貴重なものです。また、産卵に備えて身が太ってくる春漁の桜えびは、特に美味しいとされています。

## 新鮮な桜えびが食べられる、地元料理店の例

### ◆浜のかきあげや



由比漁港内で、かき揚げ・丼などを提供。  
【定休】月曜・祝日の翌日・年末年始  
※桜えび休漁期間中は金・土・日のみの  
営業(静岡市清水区由比今宿字浜1127)

### ◆井筒屋



大正5年創業。由比ではじめて桜えび料理の提供を始めた老舗。「沖上がり定食」で、伝統の漁師飯「沖上がり」を堪能。(静岡市清水区由比314)

### ◆寿司処 やましち



「ふじのくに食の都づくり仕事人」がいる店  
漁期中は、「桜えびの踊り食い」が楽しめる。店内から、桜の名所・御殿山を目の前に臨むことができる好立地。  
(静岡市清水区蒲原3-3-10)

由比・蒲原地区では、桜えび漁の時期に合わせて「素干し桜えび」作りが盛んに行われます。漁期中の晴れた日、富士川の河川敷では、桜えびが一面に敷きつめられます。体長4cmほどの桜えびに、まんべんなく日光が当たるよう、均等にふるいをかける工程は今でも手作業で丁寧に行われています。気温を見つつ半日～2日間ほど干した桜えびは、よりきれいな桜色になり、旨味が凝縮されます。雪化粧をした富士山を背景に、河川敷が一面ピンク色に染まる光景は、当地に春の訪れを告げる風物詩となっています。



干し桜えび作りの様子

5月3日(日)には、由比漁港にて「由比桜えびまつり」が開催されます。即売・飲食コーナーのほか、漁船への体験乗船もでき、家族連れでも楽しめるイベントとなっています。

## 「由比桜えびまつり」開催概要

開催日時：2015年5月3日(日) 8:00～14:00  
会場：由比漁港(静岡市清水区由比今宿字浜1127/JR由比駅下車徒歩10分)  
内容：即売コーナー(桜えび、シラス、由比地場産品など)  
飲食コーナー(桜えびのかき揚げ、桜えび天ぷらそばなど)  
イベントコーナー(生桜えび、生しらすプレゼント)  
体験乗船(8:30～12:00、小学生以上200円、天候により中止あり)  
お問合せ：由比桜えびまつり実行委員会事務局(由比港漁業協同組合)  
TEL: 054-376-0001 HP: <http://www.jf-net.ne.jp/soyuikouguyokyo/>



※イベントの内容は予告なく変更となる場合がございます。※会場にお越しの際は、公共交通機関をご利用ください。  
※午前7時30分～午後2時30分の間、県道由比停車場線(由比駅から由比橋西側)までは歩行者用道路となりますので緊急車両以外は通行できません。

## 「ふじのくに食の都づくり仕事人」とは

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。



ふじのくに「食の都」  
ロゴマーク

### これから旬を迎える食材 <もち鰹> (御前崎市 他)



鮮度の高い鰹は、その食感から「もち鰹」と呼ばれ、御前崎や浜松などでは、地元でのみ食べられる特別な味覚として知られている。遠州灘周辺は、鰹の回遊ルートが近く、近海ものの新鮮な鰹が水揚げされる。

#### 獲れたての鰹を堪能！ 「御前崎みなとかつお祭り」

日時：2015年5月23日(土) 9:30～13:30 (雨天決行)

会場：南駿河湾漁業協同組合 御前崎市場内  
(御前崎市御前崎港6131)

内容：かつお刺身無料配布

販売(かつお一本売り・伊勢えび汁・かつお飯 等)

イベントコーナー(生桜えび、生しらすプレゼント)

釣船乗船体験(15分～20分間/12:00まで) 他

お問合せ：南駿河湾漁業協同組合 御前崎本所

TEL: 0548-63-3111

※イベントの内容は予告なく変更となる場合がございます。



### これから旬を迎える食材 <久能葉しょうが> (静岡市)



北には徳川家康公没後400年の節目の年を迎えて注目を集めている「久能山東照宮」、南には一面に駿河湾が広がる静岡市・久能地区。ここでは、名物・石垣いちごとともに、「葉しょうが」の栽培が盛んに行われている。豊富な日照により、静岡市内の他地域と比べて平均気温が2度ほど高く、水はけのよい砂地であることから、葉しょうが栽培の適地として50年ほどの歴史を持つ。やわらかくて筋がなく、シャキシャキとした食感が、久能地区の葉しょうがの特徴。3月～7月に収穫時期を迎える。



久能山東照宮  
(写真提供：静岡県観光協会)

### <春の体験イベント> 「春\*里山はく」～志太榛原エコ&グリーン・ツーリズム博覧会～

静岡県グリーン・ツーリズム協会志太榛原支部外では、3月7日(土)～4月5日(日)の約1か月間、「春\*里山はく」を開催します。志太榛原エリアの農山漁村の魅力を伝えるため、“この場所、この季節ならではの多彩なアクティビティとふれあい”をテーマに、農業、カヤック、茶摘み、そば打ち等、各地の体験型コンテンツと連携。期間中、参加者が数名～30名程度の少人数向け体験プログラム33件が実施されます。

#### <体験プログラムの一例>



農家民宿『いつか』でおもてなし膳作り  
3月27日(金)～31日(火)  
各日 10:00～15:00  
場所：農家民宿『いつか』(島田市)  
2013年にオープンした農家民宿で、野菜の収穫をしたり、川根のおもてなし料理を作ったりと、農家体験をすることができます。お土産付き。



ツリークライミングと染物体験

4月5日(日)  
①10:00～12:00 ②13:00～15:00  
場所：大久保キャンプ場(藤枝市)  
ロープ1本で大きな木に登り里山の春を楽しむ。染物作家夫妻によるエコバッグを自然素材で染める体験も。

日時：2015年3月7日(土)～4月5日(日)

場所：志太榛原地域の農山村  
(島田市、焼津市、藤枝市、川根本町)

「春\*里山はく」全体についてのお問合せ：

静岡県グリーン・ツーリズム協会志太榛原支部

TEL: 054-644-9224

※詳細は、各プログラム実施者にお問合せ下さい。

※予約の要不要や予約の方法、料金、定員などは、プログラムにより異なります。詳細は、藤枝おんぱくHP(<http://fujiedaonpaku.jp/>)よりご確認ください。

◇本リリースの配信元：静岡県文化・観光部 観光振興課

担当：久米 TEL:054-221-3696

◇本リリースに関するお問い合わせ先：株式会社オズマピーアール

担当：大塚・片山・土屋 TEL:03-4531-0225/FAX:03-3265-5058