

静岡県のかつお

全国**1位**の水揚げ量を誇る
静岡県のかつお。
おもな産地である焼津港で
たくさんのかつおが水揚げさ
れるのはなぜでしょう？



冷凍かつお 水揚げ量日本一

漁港	県名	水揚げ量(ト)
焼津	静岡	89,158
枕崎	鹿児島	34,672
山川	鹿児島	34,221
石巻	宮城	2,250
塩釜	宮城	988

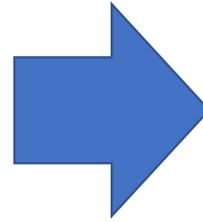
出典：漁業情報サービスセンター
2020年産地水産物流通調査品目別漁港別上場水揚げ量確報

静岡県のかつお

①冷凍設備が整っている



船内で冷凍されたかつお

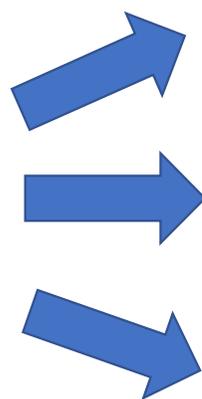


すぐに大型冷凍庫へ

写真提供：静岡県水産・海洋技術研究所

静岡県のかつお

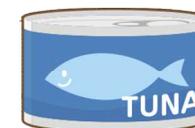
②港付近に加工業者が多い



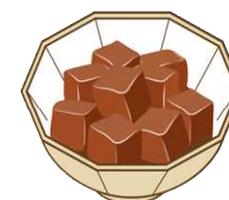
なまりぶし



かつおぶし



かんづめ



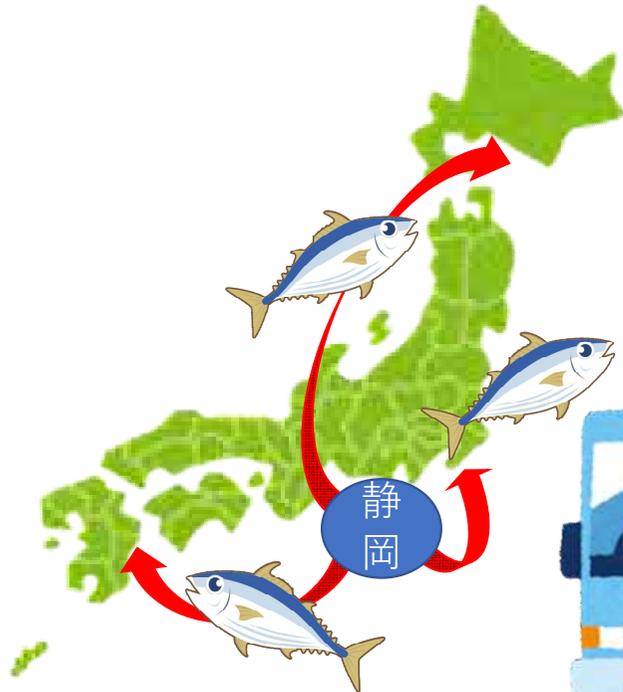
角煮

凍ったままカットして
製品化

写真提供：静岡県水産・海洋技術研究所

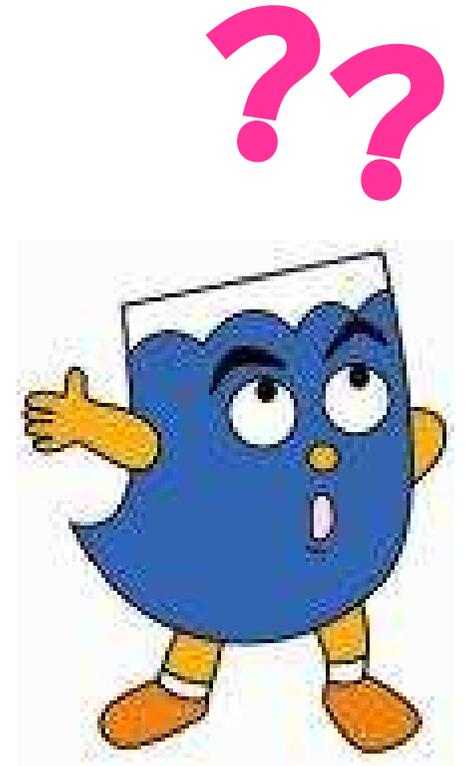
静岡県のかつお

③ 高速道路が近く、日本全国に向けてすばやく運ぶことができる。



静岡県のかつお

冷凍設備が整い、
加工業者が多くなったのは
どうして？



静岡県のかつお

かつお漁業の歴史
古代～中世



静岡県のかつお

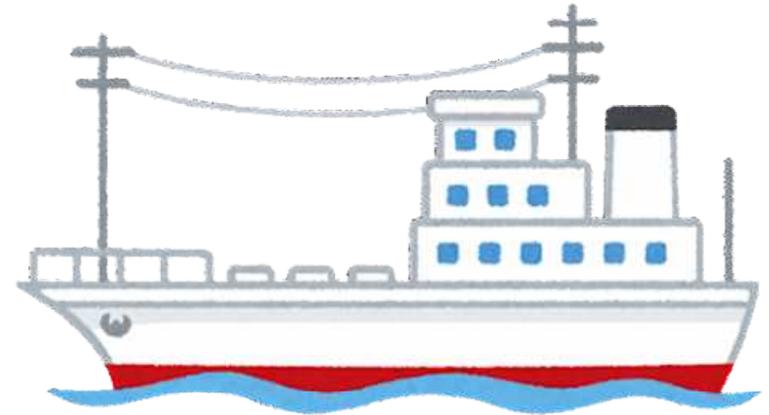
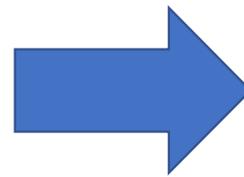
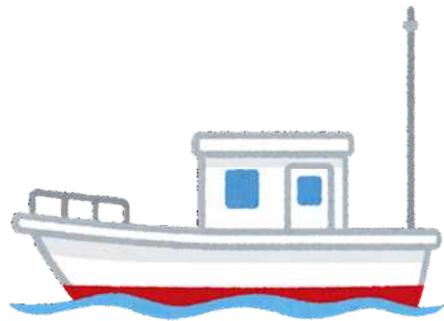
かつお漁業の歴史
江戸時代～明治時代



漁場が沖へ

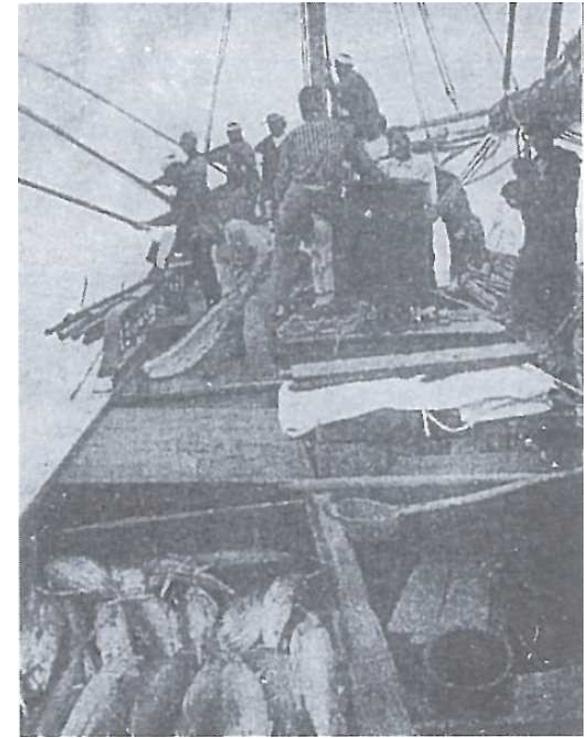
静岡県のかつお

かつお漁業の歴史
明治時代



静岡県のかつお

かつお漁業の歴史 明治時代～大正時代



全国初の石油発動機付漁船「富士丸」での
漁業の様子

写真提供：静岡県水産・海洋技術研究所

静岡県のかつお

かつお漁業の歴史 昭和時代



冷凍船の登場により
とれたてのかつおを船
内で冷凍できるよう
になった。

写真提供：静岡県水産・海洋技術研究所

静岡県のかつお

かつお漁業の歴史
これから



大型船が利用できるマイナス9 m大水深岸壁



超低温冷蔵庫 (-60°C)

写真提供：静岡県焼津漁港管理事務所

なるほど！
静岡県のかつおのことが
よく わかったよ！



静岡県のおいしいかつおを

どうぞ、めしあがれ。