

# しずおかけん 静岡県のかつお

かつおの  
みず 水あげ量



れいわ ねんど しずおかけん みず りょうは  
令和4年度 静岡県のかつおの水あげ量は

**74,450**トンです。

しゅてん ぎょうじょうほう ねんさんすいさんぶつりゅうつうちょうさ  
出典：漁業情報サービスセンター2022年産地水産物流通調査



## かつおクイズ

Q1 しずおかけんない 静岡県内でかつおの水あげが一番多い

みなと 港はどこでしょうか？

- 
- ① 沼津港 ② 焼津漁港  
③ 御前崎港 ④ 浜名港

Q2 かつおは生まれてから1年でどのくらいの大きくなるでしょうか？

- (生まれたばかりのかつおは5mmくらい)
- ① 15cm ② 25cm ③ 45cm

## かつおのおもな漁法

いっほんづ 一本釣り

えさのイワシなどをまいて、かつおを集め、さおで1匹ずつ釣る漁法

あみ 網

大きな網で魚のむれを囲いこみ、網の底をしぼって、一度にたくさんとる漁法

## かつお節



かつおを煮て、くり返しひいて乾燥し、かびつけをした加工品です。削り節(かつお節を削ったもの)で、だしを取り、汁物や煮物に使います。細かい削り節は、お浸しなどにかけて使います。

ていぎょう やいづかつおぶししずおかこうぎょうどうくあいはい  
提供：焼津鯉節水産加工協同組合



## なまり・なまり節



かつおを煮て骨をとった加工品です。煮た後に1回いぶしたり、蒸したりする場合があります。煮物、酢もの物、フライ、サラダなどにして食べます。

## 「かつお」のへんしん

### かつおの缶詰

かつおを蒸した後、魚肉を缶詰に詰め、水を加えると水煮缶、油を加えると油漬缶となります。かつおも英語では「ツナ」となるため「ツナ缶」として売られています。



### しおかつお

西伊豆の田子に伝わっている加工品です。塩漬にしたかつおを干して作ります。切り身を焼いてお茶漬などにして食べます。

ていぎょう にしいず たこ けんきゅうかい  
提供：西伊豆しおかつお研究会



かつおは生まれてからの1年でても早く成長します。2歳魚では約60cmほどになります。

A2 ③ 45cm

焼津漁港には、かつおがた<さん水あげされ、お寿司のほか、かつお節などの加工品に使われます。

A1 ② 焼津漁港

## クイズの答え