

# 静岡県のかつお

全国**2位**の水揚げ量を誇る  
静岡県の「かつお」



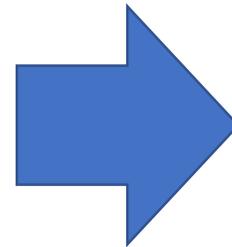
おもな産地である焼津港で  
たくさんのかつおが水揚げ  
されるのはなぜでしょう？

# 静岡県のかつお

## ①冷凍設備が整っている



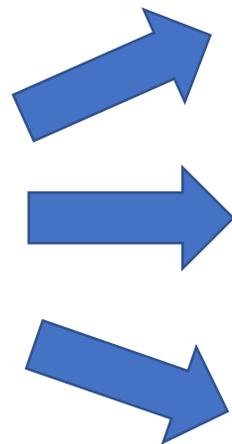
船内で冷凍されたかつお



すぐに大型冷凍庫へ

# 静岡県のかつお

## ②港付近に加工業者が多い



凍ったままカットして  
製品化



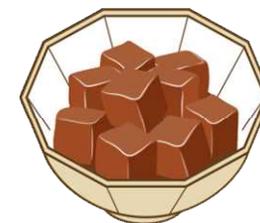
なまりぶし



かつおぶし



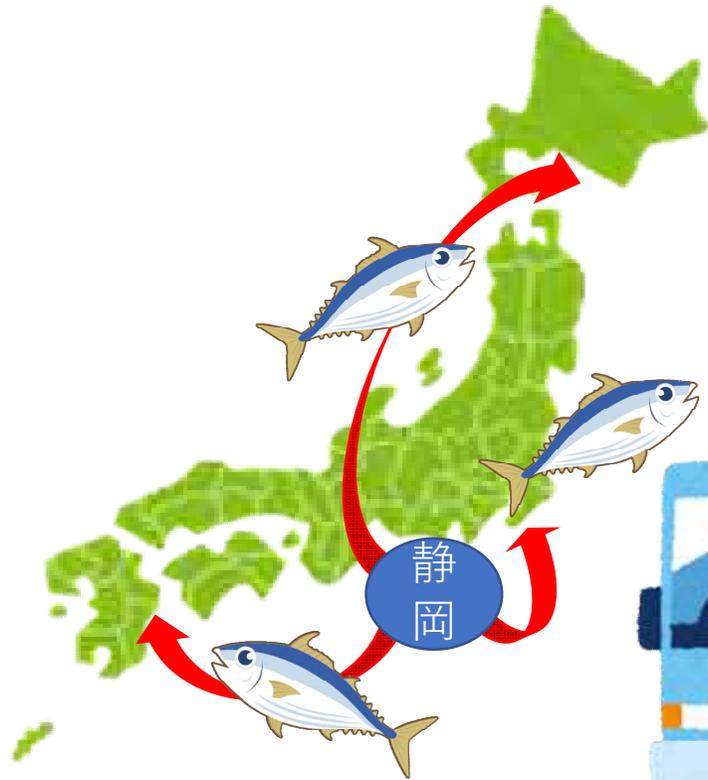
かんづめ



角煮

# 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

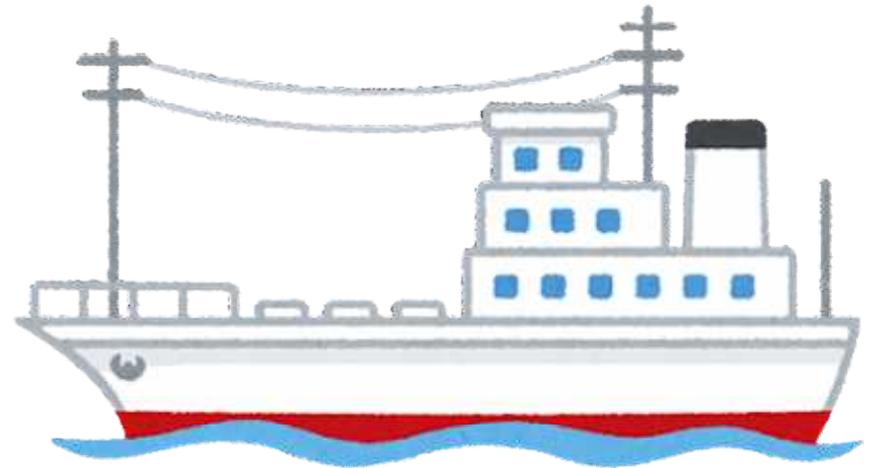
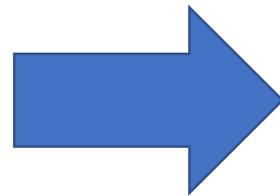
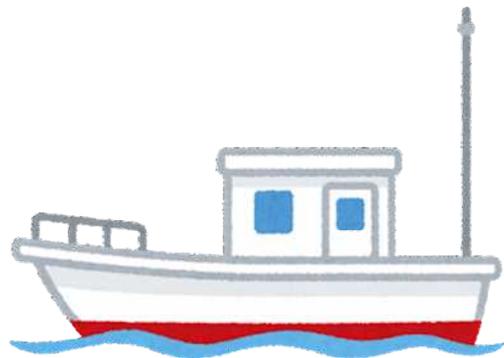
かつお漁業の歴史  
江戸時代～明治時代



漁場が沖へ

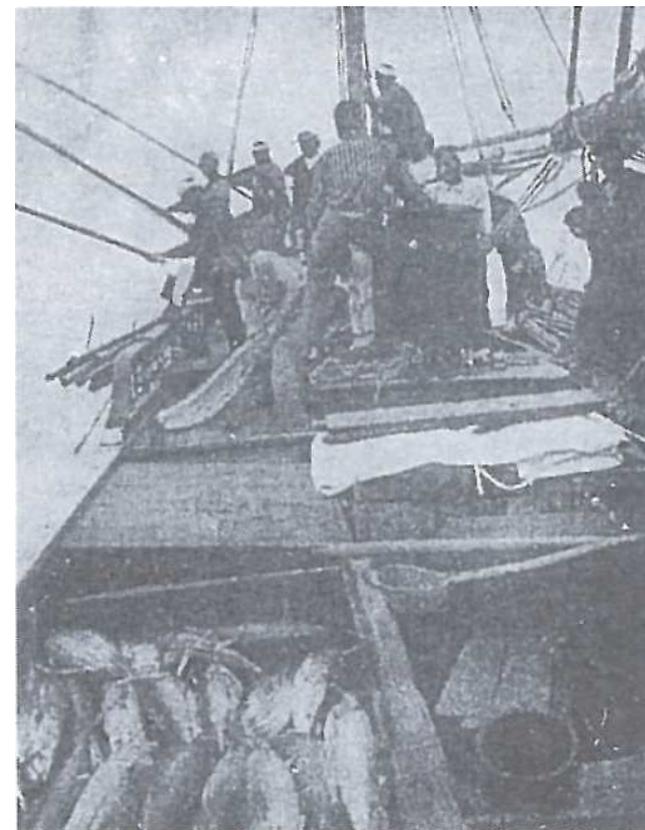
# 静岡県のかつお

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9m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。