

# しずおかけん 静岡県のかつお

かつおの  
みず 水あげ量

ぜんこく 全国1位

れいわ ねんど しずおかけん みず りょう  
令和2年度 静岡県のかつおの水あげ量は  
やく 約90,000トンです。

しずおかけん せいぎょう  
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



## かつおクイズ

Q1 しずおかけんない せいとう かつおの みず あげが いちばん 多い 港は どちら ですか？

- ① 沼津港 ② 焼津港  
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 さに 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

いっぽんづ 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

まき網

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、くり返しふして乾燥し、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。

提供：焼津鯉節水産加工協同組合

かつお節が  
できるまで

## 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、酢のもの、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る加工品です。塩漬けしたかつおを干して作ります。切り身を焼いてお茶漬けなどにして食べます。



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年でとても早く成長します。2歳までは約60cmほどになります。

A2 ③ 45cm

冷凍かつおが水あげされるのは焼津港だけです。他の漁港では、生鮮かつおが水あげされます。

A1 ② 焼津港

## クイズの答え