

# しずおかけん 静岡県のかつお

## 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  
みず りょう  
水あげ量

ぜんこく  
全国2位

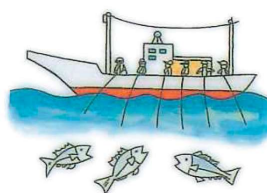
れいわ ねんど しずおかけん みず りょう  
令和4年度 静岡県のかつおの水あげ量は

74,450トンです。

しやうてん ぎやうしやうほう ねんさんすいさんふりゆうつうしやうさ  
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。

ていしやう やいづかつおぶしすいさんかこうきやうどうく(あ)い  
提供：焼津鰹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  
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。

ていしやう にししす けんきやうかい  
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、かつおがたぐさん  
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

クイズのこたえ