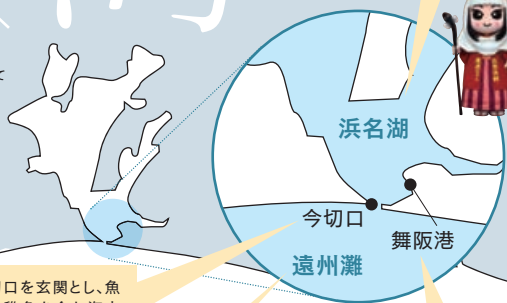


宇の湖海

浜名湖と遠州灘

資源豊かな漁場と歴史ある養殖技術に支えられ、発展してきた浜松の水産業。浜名湖はうなぎやすっぽんの養殖で有名だが、そのほかスズキやノコギリガザミ(どうまん蟹)、クルマエビなど種類豊富な魚介類が獲れる。遠州灘でもしらすや天然とらふぐなどの海の幸に恵まれ、舞阪漁港で水揚げされている。浜名湖周辺で獲れる魚介類は、700種以上といわれ、まさに水産物の宝庫だ。

浜名湖についてお勉強じゃ



プランクトンが豊富で隠れ家もたくさんあり、魚が育つ最適な条件が整っている。



今切口を玄関とし、魚卵や稚魚を含む海水が1日4千トンも浜名湖に流入する。

浜名湖で成長した魚たちは、再び外海へ。

一般客も楽しめる舞阪漁港えんばい朝市が、4月～7月の期間に毎月1回開催される。新鮮な海産物をはじめ、揚げたて焼きだてのグルメが並び、多くの客で賑わいを見せる。
間/舞阪漁港えんばい朝市実行委員会053-592-3811(平日8:30～17:15)※朝市は4月～7月の期間、毎月1回開催。



モチモチとした食感が特徴のもちがつかは、水揚げしてから僅か4～5時間の間ののみ味わえる

かつお

3月～6月

9月～11月

春はもちがつか、秋は戻りがつかといわれる。もちがつかは頭部を打たれて一瞬で締められ、しっかりと氷水を効かせることで死後硬直を防ぐ。特別なしめ方によって、極めて新鮮な状態で味わうことができる。

ぶり(出世魚)

成長とともに呼び名が変わる出世魚。稚魚はモジャコ、体長15cm位までをワカシ、40cm位をイナダ、60cm位をワラサ、90cm以上をぶりと呼ぶ。



4月～9月

ハモ

ハモといえば京都で味わう高級魚のイメージが強いが、遠州灘はハモ漁が盛んで、関西へも出荷されている。浜松では上品で味わい深い美味しいハモが手軽に味わえる。



4月～9月

しらす

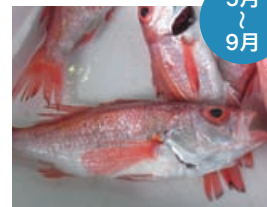
しらすとはマイワシとカタクチイワシの稚魚のこと。その漁獲量は全国トップクラス。舞阪漁港のしらすは透明度が高く、見た目も味も良いと評価されている。



4月～12月

ノドグロ(アカムツ)

遠州灘の深みにはえ縄を降ろし釣りあげるノドグロは、網の擦れがなくヌルがついたままの美しさを保って水揚げされる。



5月～9月

トラフグ

国内で流通しているトラフグは9割が養殖もので、天然ものはわずか1割。そのわずかな天然トラフグのうち6割が遠州灘で漁獲されている。身はしまり、歯ごたえと旨みは天然ものならではの。



10月～2月



うなぎ 通年

浜松の代名詞ともいえる「うなぎ」。浜名湖周辺で稚魚が捕れ、地下水に恵まれたことから浜名湖周辺で養殖が盛んになった。ふっくらしつ身が締まり、脂の乗りが抜群。



職人が丁寧に下処理し提供する刺身は、脂が乗って弾力があり、コリコリとした食感で上品な味わい

かば焼のほか、白焼きや刺身で食べられるのは浜松ならではの

「浜名湖の贅沢」

養殖技術が支える

歴史ある



すっぽん

天然に近い状態で育てる露地養殖が浜名湖畔で古くから行われている。浜名湖すっぽんは良質な味わいで、高級料亭からも高い評価を得ている。

11月～3月

牡蠣 11月～3月

浜名湖産の牡蠣は身が大きく重量があり、ミネラルも豊富で濃厚な味わいが特徴。加熱用としてフライや鍋などで楽しめる。



ご当地丼ぶり「牡蠣カバ丼」。うなぎのかば焼のタレで味付けしたプリプリの牡蠣が絶品

生海苔のまま味噌汁に浮かべたり、三杯酢で味わったりするのが、浜名湖周辺ならではの食べ方



海苔

浜名湖は現存する日本最古の海苔養殖場といわれている。独特の製法でクロ海苔とアオ海苔をブレンドした、風味と香りのよい混ぜ海苔が愛されている。

11月～4月



6月～8月

スズキ(出世魚)

成長とともに呼び名が変わる出世魚。体長25cm位までをセイゴ、30～60cm位をマダカ、60cm以上をスズキと呼ぶ。冬は沿岸の深場、春には内湾、夏には汽水域と、規則正しく移動をする特徴がある。



出世の街の出世魚なのじゃ

ウチワエビ

ウチワのような平たい形が特徴的。味は伊勢海老に良く似ていて、刺身、塩茹で、味噌汁など和風料理のほか、ロブスターのように洋風料理にも用いられる。



3月～6月

クルマエビ

国内では浜名湖や伊勢湾、有明海を中心に生息し、エビ類の中で最もおいしいといわれている。浜名湖のクルマエビは築地市場にも出荷され、高い評価を得ている。



5月～11月

資源豊かな漁場で獲れる

「浜名湖の美味」



あさり 通年

春先から初夏にかけて身入りがよく、大粒で深い味わいが特徴。浜名湖は汽水で塩分濃度が低く、砂泥の土質のため、あさりの生息に好環境とされている。

海老も蟹も、種類が豊富

ガザミ(ささがに)

浜名湖ではササガニとも呼ばれる。大きく育ち、特に味が良いと人気。同じワタリガニ種で、タイワンガザミやイシガニも生息。



3月～6月

ノコギリガザミ(どうまん蟹)

ガザミの一種で非常に大型。全国的に生息域が限られており幻の蟹ともいわれる。身が締まっていて濃厚な甘味があり、市場価値が高い。



6月～11月

浜松市のふるさと納税には、新鮮でおいしい水産物がたくさん!

浜松市 ふるさと納税 検索 詳しくは観光・シティプロモーション課へ ☎053-457-2802