

# 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。

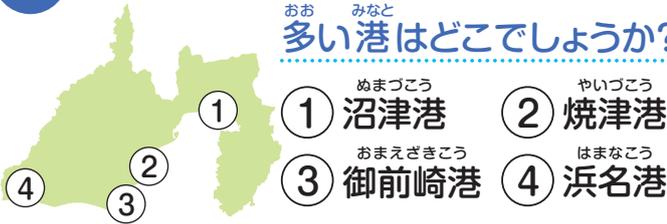
しゅうてん ぎょうじょうほう ねんさんすいさんぶつりゅうつうちょうさ  
出典：漁業情報サービスセンター2020年産地水産物流通調査



## かつおクイズ

Q1 しずおかけんない れいとう みず いちばん  
静岡県内で冷凍かつおの水あげが一番

多い港はどこでしょうか？



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 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。

ていまいやう やいづかつおぶしせいせんかこうきょうどうくみあい  
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  
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。

ていまいやう にしいま 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年でと  
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

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