

しずまえマグロ丸ごと体験ツアー！

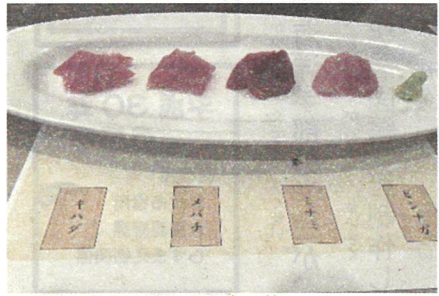
～普段見ることができない現場に潜入！～



冷凍マグロの水揚げの様子



冷凍倉庫内のマグロ



マグロの食べ比べ

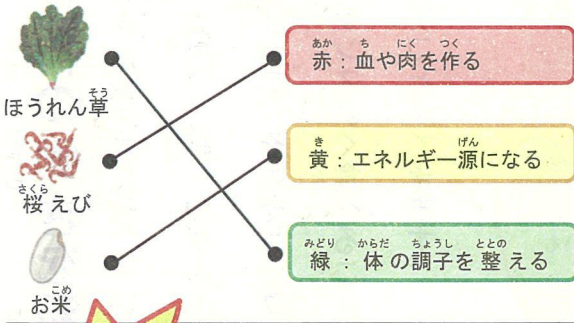
冷凍マグロの水揚げ日本一の清水港で、『しずまえマグロ丸ごと体験ツアー』を開催しました。

このツアーでは、冷凍マグロの水揚げ・マイナス70度の冷凍倉庫・冷凍マグロ加工工場を見学しました。これらはすべて、普段なかなか見ることができない現場です。そしてマグロを取り扱う会社の方や加工工場の方の貴重なお話を聞くことができました。

マイナス70度の冷凍倉庫は、「鼻やのどが凍ってしまった。」と思うほどの、息をすることも大変な寒い世界で「い！」と安心する声や、「メガネが凍ってる！」と驚く声がか聞こえてきました。

見学の後は、ビンナガ・ミナミ・メバチ・キハダマグロのお刺身を食べ比べました。今回は、ミナミマグロが一番人気でした。マグロといっても、種類によって見た

食育クイズ答え合わせ～桜えびのかき揚げ定食～



「しずまえ」とは？



静岡市の駿河湾沿岸地域の3つの港があり、たくさんのしずまえ鮮魚がとれます。

目や味に違いがあることを発見できました。大好評の『しずまえマグロ丸ごと体験ツアー』は、今年も夏休みにも開催を予定しています。参加したい人は、静岡市ホームページをチェックして申し込んでください。

おし教えて！

しみず 清水のマグロがおいしい秘密



↑ 冷凍マグロの説明をする高道さん。

くれました。

超低温の冷凍倉庫でマグロを扱う清水の会社「八洲水産」の高道部長にお話を聞きました。「清水港には、世界中からおいしいマグロが集まります。さらに、マイナス70度の超低温の冷凍技術により鮮度を保つことができます。そのため清水のマグロはおいしいです。ぜひみなさんにマグロの冷凍技術や流通の仕組みを知ってもらい、おいしいマグロを味わってもらいたいです。」と話してくれました。