

シーズン到来「もちカツオ」

詳しくは、農林水産課 (0538-37-4813) へ

もちもちとした食感の逸品です

静岡県は「カツオ」の全国第1位の漁獲量（出典：農林水産省 令和6年漁業・養殖業生産統計）を誇ります。磐田市では少し変わったカツオを味わうことができます。それが「もちカツオ」です。

もちカツオとは、死後硬直する前に食べるカツオのことを指します。釣り上げたカツオの死後硬直が始まる前に船の上で活け締めし、血抜きをした後にスポンジをしいた氷水に寝かせます。この特徴的な方法により、カツオの鮮度が保たれ、もちもちとした食感が味わえます。

遠方への出荷が難しいため、水揚げされた周辺でしか味わうことができません。磐田市では福田漁港周辺の飲食店で食べることができます。

そんな「もちカツオ」を、ぜひ取材していただければと思います。



栄養たっぷりの「赤しそ」

詳しくは、農林水産課 (0538-37-4813) へ

夏バテ対策にもバッチリ！

静岡県は「しそ」の全国第3位の収穫量（出典：農林水産省 地域特産野菜生産状況調査 2022年）を誇り、なかでも磐田市は13人（JA遠州中央管内の市内生産者）の方が合計26haの土地で栽培している、県内でも有数の産地となっています。

5月上旬から最盛期を迎える6月にかけて、あちらこちらの畑で栽培されている赤しそで一面赤紫色の絨毯のような景色になります。

赤しそは梅干しの原材料やふりかけに加工されることが多いのですが、市内ではしそジュースやかき氷のシロップに使われるなど多くの方に親しまれています。

これからの時期に最盛期を迎える「赤しそ」を、ぜひ取材していただければと思います。

※とよおか採れたて元気むら（下神増1148）では、5月8日（金）から販売が始まり、毎年7月末頃まで販売しています

