

企画展

おいしい焼津

焼津 美味

第一部

すべての「食」は駿河湾に通ず



ツナ缶
canned tuna
焼が国のツナ缶製造の歴史は、1929年、静岡県水産試験場（現静岡県水産・海洋技術研究所）の技師と焼津水産学校（現静岡県立焼津水産高等学校）が協力して、製法を確立したことから始まります。その後、焼津ではいくつものツナ缶メーカーが設立されました。



鰹節 dried bonito
焼津は現在、全国でも有数の鰹節の生産地です。カツオを原料に、身下ろし、煮乾、焼乾、カビ付けなどの製法工程を経て作られます。焼津の鰹節は脂質性と風味に優れ食品です。また「焼津鰹節」という名称は「焼津鰹節水産加工業協同組合」の登録商標となっています。



かつお bonito
世界中の海に広く分布し、南太平洋では、1年中漁獲されています。腹側に濃青色のしずめ模様が入っている（生きている時は模様がありません）のが特徴です。古代に「鰯魚（かたうお）」と呼ばれていたものが乾じてカツオになったとされています。



黒はんぺん
kuro hanpen
「はんぺん」と言えば、焼津を中心とする静岡中部では主に黒はんぺんのことを指します。焼津では「はんぺ」と呼びます。黒はんぺんはなぜ黒いのかというと、魚の身の部分だけを使う白はんぺんと違い、魚の骨や皮なども一緒に練りこんでいるからで、栄養も満点です。



塩さば
salted mackerel
焼津の塩さばは、最も高価な秋さば、寒さばの中から鮮度が良く、脂質を多く含んだ大型のまぐさを選び使用します。主な用途はなんと言っても刺身や寿司が有名です。また、塩焼きやフライ等のお惣菜向けにも需要があります。



なると巻き
naruto-maki
なると巻きの多くは白地にピンク色の渦巻き模様が特徴ですが、地方によっては赤地に白地の渦巻き模様のものなど様々な種類があります。焼津では黒地に白地の渦巻きや断面が焼津市のやいちゃんになっているものもあります。

2025 9/28 日



2026 2/1 日

焼津市歴史民俗資料館 入館無料

焼津市文化センター内 〒425-0071 焼津市三ヶ名 1550 054-629-6847
【開館時間】9時～17時 【休館日】月曜日（祝日の場合は開館、翌平日休館）、年末年始

塩さば写真：焼津冷蔵株式会社提供