



### 静岡水わさびの伝統栽培

静岡県の水わさびの伝統栽培は2018年度に世界農業遺産に認定されました。本県のわさびは、全国1位のシェア(74%)と高い品質を誇ります。



### 成熟した森林資源

森林資源が豊富であり、良質なスギ・ヒノキ材の出荷が盛んです。ヒノキ材の産出量は全国第4位です。



### 天日干しされるサクラエビ（写真提供：静岡市）

駿河湾の宝石とも呼ばれるサクラエビは、国内では静岡県の大井川港と由比港でのみ水揚げされており、産出額全国シェアは100%になります。

S H I Z U O K A

## 静岡県の

# 農林水産業

### 静岡県の概要

#### ●位置

日本のほぼ中央、太平洋側に位置し、東西 155km、南北 118km の長さがあります。また、面積は 7,777 km<sup>2</sup>で、日本の国土面積の 2.1% を占めており、全国第 13 位の広さです。

#### ●地形

北部には富士山や南アルプスなどの 3,000m を超える山々がそびえ、安倍川、大井川、天竜川といった大きな河川の下流部には平野が広がり、約 500km の海岸線を有しています。また、汽水湖としては全国4番目の広さをもつ浜名湖があります。

#### ●気候

年平均気温は 16~17℃で、平均降水量は 1,800 ~ 2,300mm と一般的には温暖・湿潤な海洋性気候です。冬は乾燥した晴天の日が多く、平地での降雪はほとんどみられません。

### 静岡県の気象

地点名		静岡	浜松	三島
年平均気温 (℃)	令和4年	17.4	17.2	16.9
	平年	16.9	16.8	16.3
年間降水量 (mm)	令和4年	2,967	2,393	1,896
	平年	2,327	1,843	1,868
年間日照時間 (時間)	令和4年	2,240	2,345	2,100
	平年	2,152	2,238	2,003

出典：気象庁ホームページ 過去の気象データ検索

発行 令和6年2月  
公益社団法人 静岡県農業振興基金協会  
静岡県





# 静岡県の農業

## 概要・特徴

### 温暖な気候と豊かな自然が生み出す多彩な農産物

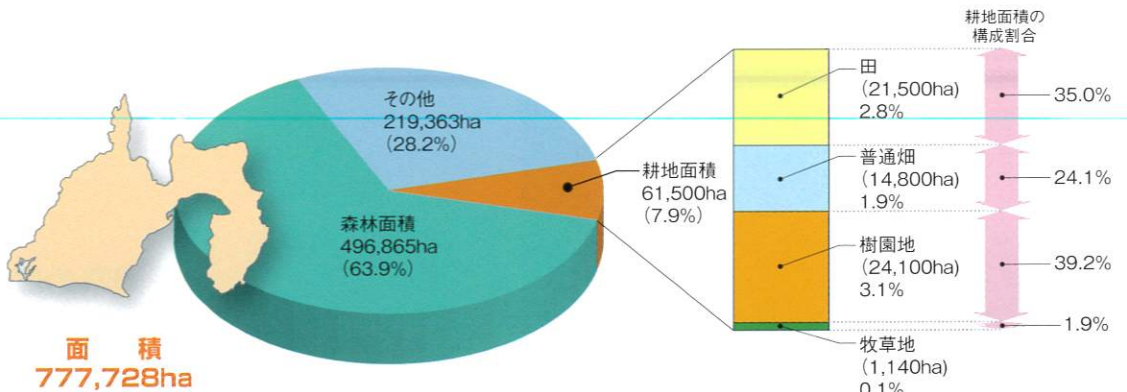
静岡県は、温暖な気候と豊かな自然に恵まれ、数多くの農産物が生産されています。その中でも茶とみかんは本県を代表する農産物で、産出額は茶が全国1位、みかんは全国3位です。

また、温室メロン、いちごのほか、ばらやガーベラなど花きの施設園芸も盛んに行われており、新技術や新品種の導入により品質の高い多彩な農産物が全国に向け出荷されています。

畜産業も盛んで、銘柄牛や銘柄豚の開発、ブランド化が進められています。

静岡県の面積は777,728ha。そのうち、耕地面積(田、畑、樹園地、牧草地)は61,500haと、静岡県の面積全体の7.9%を占めています。

また、耕地面積の内訳をみると、樹園地が24,100haと約4割を占めています。



出典: 令和3年版耕地面積調査(農林水産省)  
令和3年度版静岡県森林・林業統計要覧(静岡県)

(注) 各項目を四捨五入しているため、各項目の計と合計値は一致しない。

## 県土に占める 耕地面積

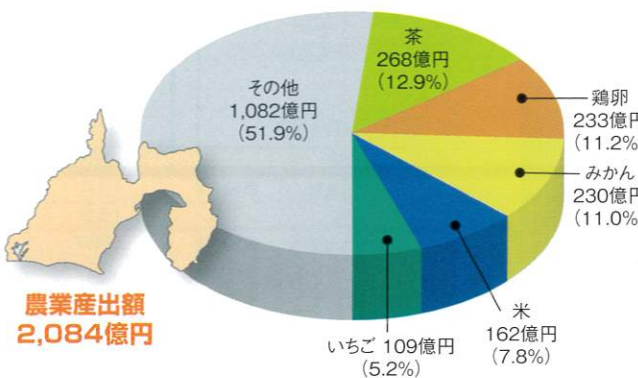
## 主要農産物の 産出額

令和3年の農業産出額は2,084億円。このうち、産出額上位5品目(茶(生葉+荒茶)、鶏卵、みかん、米、いちご)の合計で、本県産出額の約5割を占めています。

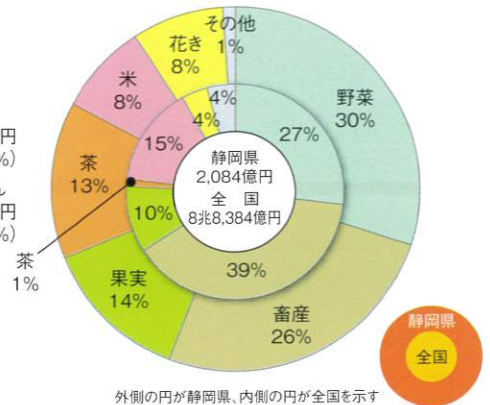
また、農業産出額の構成について全国と比べると、本県は茶・果実・花きの割合が高く、米・畜産の割合が低いことが特徴です。

## 農産物の 全国順位 (産出額)

農業産出額の構成割合(静岡県、品目別)



農業産出額の作物別構成割合(静岡県、全国)



外側の円が静岡県、内側の円が全国を示す

1位	2位	3位	4位	5位	6位	7位	8位	9位	10位	計
わさび ガーベラ 茶(生葉+荒茶)	チンゲンサイ ばら 観葉植物(鉢) セルリー	みかん	メロン レタス	いちご たまねぎ しょうが 切り枝	きく ばれいしょ さといも	鶏卵 ねぎ	—	かんしょ	トマト	21品目

(注) 全国順位が10位以内、かつ、本県における産出順位が30位以内のものを掲載  
個人、法人等の個々の秘密に属する事項を秘匿する理由から数値が公表されていない都道府県については除外して算出した。  
出典: 令和3年生産農業所得統計(農林水産省)



## 本県の代表的な農産物と全国シェア ~令和3年産出額~

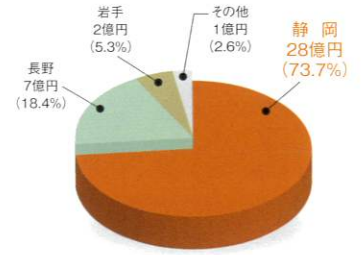
### 全国1位 わさび



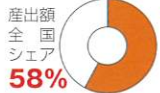
産出額 28億円  
主な生産地:伊豆、東部、中部



静岡県はわさび栽培発祥の地であり、今も全国1位のシェアを誇ります。清流の中で育つわさびは、澄んだ辛味と清らかな香りが持ち味。「わさび漬け」などの加工品も有名です。



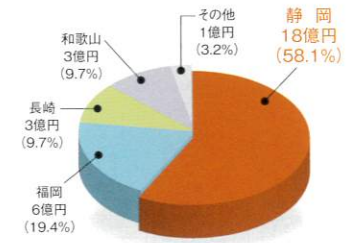
### 全国1位 ガーベラ



産出額 18億円  
主な生産地:志太榛原、西部



静岡県は全国の産出額の約6割を占める産地。花弁が大きく華やかで色の種類や品種数が多く、部屋を温かく演出してくれる人気の花です。



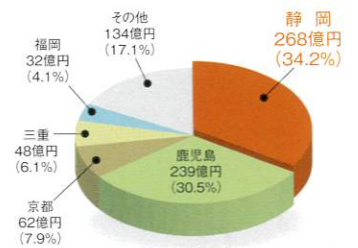
### 全国1位 茶(生葉+荒茶)



産出額 268億円  
主な生産地:県下全域



静岡県内には、西部から東部まで多くの有名茶産地があり、様々なブランド茶が生産されています。金色透明な水色の普通煎茶、濃緑な水色の深蒸煎茶のほか、近年では海外の有機抹茶の需要に対応し、輸出に主眼を置いた抹茶の生産が拡大しています。



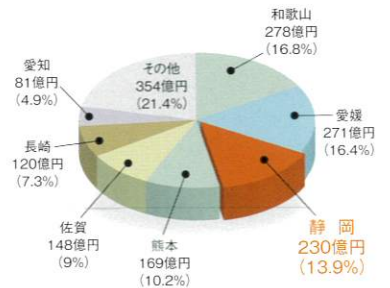
### 全国3位 みかん



産出額 230億円  
主な生産地:県下全域



静岡県は温暖な気候を生かした柑橘類の栽培が盛んです。静岡県で生まれた青島みかんや寿太郎みかんはコクのある甘みが特徴の品種。健康の維持に役立つ機能性を表示することができる「機能性表示食品」としても販売されています。主力品種は、収穫後、貯蔵してから出荷するため、年明け以降に出荷最盛期を迎えます。



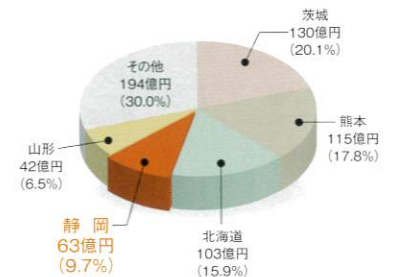
### 全国4位 メロン



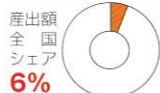
産出額 63億円  
主な産地:中遠、西部



メロンの中でも最高級品といわれる温室メロンは、作付面積、収穫・出荷量ともに日本一。芳醇な香り、美しい網目など、高い品質を誇る静岡のメロンは、全国の市場で不動の地位を確立しています。独自の優良品種を高度な技術により、一株に一個の果実だけ残し、ガラス温室で栽培しています。



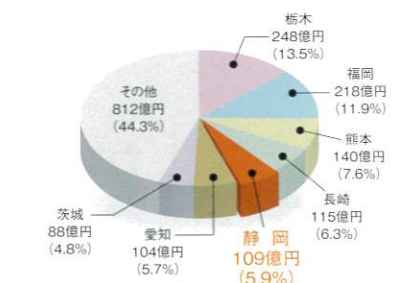
### 全国5位 いちご



産出額 109億円  
主な産地:県下全域



主力品種の「紅ほっぺ」と「きらび香」は、静岡生まれの品種です。「紅ほっぺ」は、ジューシーで甘みと酸味のバランスや香りが良いことが特徴で、ケーキなど業務用にも適しています。また、「きらび香」は、キラキラした輝き、品の良い甘み、フルーティーな香りが特徴です。



## 本県の主な農産物と全国シェア ～令和3年産出額～

全国 **2** 位

**チンゲンサイ**

静岡県は全国有数の産地。葉の緑が青々と美しく、歯切れが良く、ほのかな甘みがあることが特徴です。

産出額  
全 国  
シェア  
**18%**



産出額 16億円  
主な産地：中遠、西部



全国 **2** 位

**ばら**

県内で栽培される品種数は100品種を超え、一輪咲きやスプレー状のもの、香りのある品種など、色や形の変化に富んでいます。

産出額  
全 国  
シェア  
**10%**



産出額 15億円  
主な産地：県下全域

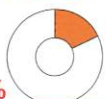


全国 **2** 位

**セルリー**

静岡県の洋菜の代表格であり、冬季の出荷量は日本一。肉厚、甘みがあって全国の市場でも高く評価されています。

産出額  
全 国  
シェア  
**18%**



産出額 11億円  
主な産地：西部



全国 **4** 位

**レタス**

静岡県のレタスは冬が出荷最盛期。若採りすることで鮮度が保たれ、シャキッとした食感とほのかな甘さが特徴です。

産出額  
全 国  
シェア  
**5%**



産出額 41億円  
主な産地：志太榛原、中遠



全国 **5** 位

**たまねぎ**

県西部で栽培されるたまねぎは、年明けの1月から日本で一番早く出荷されます。肌が白く肉質が厚いサラダオニオンは、みずみずしさと辛味がないことが特徴です。

産出額  
全 国  
シェア  
**2%**



産出額 24億円  
主な産地：西部



全国 **6** 位

**きく**

県内西部を中心に栽培されています。県農林技術研究所や生産者が品種開発に取り組み、オリジナル品種が育成されています。

産出額  
全 国  
シェア  
**5%**



産出額 24億円  
主な産地：西部



全国 **6** 位

**ばれいしょ**

三方原台地や箱根西麓は、県内を代表する産地です。温暖な気象と肥よくな土壌という条件に恵まれ最高品質を誇ります。

産出額  
全 国  
シェア  
**2%**



産出額 25億円  
主な産地：西部、志太榛原、東部

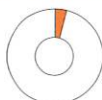


全国 **7** 位

**ねぎ**

鍋物に大活躍の白ねぎのほか、葉ねぎや芽ねぎといった、様々な種類のねぎが、県内全域で栽培されています。

産出額  
全 国  
シェア  
**4%**



産出額 45億円  
主な産地：中部、中遠、西部



全国 **9** 位

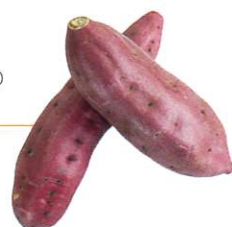
**かんしょ**

県西部では、数百年前からさつまいもの栽培をしています。また、干しいもの発祥の地でもあり、加工も盛んに行われています。

産出額  
全 国  
シェア  
**2%**



産出額 15億円  
主な産地：西部、中遠、東部





静岡県産品

静岡銘柄豚  
「ふじのくに」

主な産地：西部



静岡県が育種改良した「フジヨーク」と「フジロック」を基礎として生産された豚肉です。肉の繊維が細かいため、柔らかく保水性に富み、舌触りのまろやかな肉になります。

静岡県産品

静岡  
誉富士

主な産地：県下全域

誉富士は静岡県が「山田錦」を品種改良して開発した静岡オリジナル酒造好適米です。



静岡県産品

特選和牛  
静岡そだち

主な産地：県下全域



霜降りと赤身のバランスが絶妙で美しく、肉質の素晴らしさ、味の良さは高く評価されています。

コラム

●AOIプロジェクトの取組

県では、産学官金・農商工連携のオープンイノベーションにより新しい価値を創造するアグリオープンイノベーションプロジェクト(AOIプロジェクト)に取り組んでおり、その拠点となる施設「AOI-PARC※1」には先端技術を持つ研究機関や民間事業者等が入居し、農業の生産性向上や、環境負荷低減と生産性・収益性の両立に資する研究開発を進めています。

具体的には、施設内の研究実験装置を活用したスマート育種技術の開発や、葉面積の簡易測定技術、光合成量を最大化させ収量を増加させる技術、農作業時間や内容を簡便に記録するアプリなど新たな技術の研究開発とともに、生産者や関係機関と連携した普及・展開にも取り組んでいます。

また、シンガポールの工科大学等と連携したフォーラム開催等を通じ、農業・食品関連分野における民間事業者等の海外展開の取組を支援しています。

こうした取組を通じて、現場の課題解決や生産者所得の向上、また、農業分野におけるSDGsの達成に貢献していきます。

※1 Agri Open Innovation Practical and Applied Research Center



開発された  
葉面積評価センサ



スマート育種技術開発の様子



静岡・シンガポールアグリフードフォーラム

音声応答のイメージ



農作業を簡易に記録できるスマホアプリ

実際の画面イメージ



●地域計画の策定と実行による担い手への農地集積・集約化

全国的な高齢化や人口減少の進行により、農業者の減少や荒廃農地の拡大など、地域の農地が適切に利用されなくなることが懸念されることから、農地が有効利用されるよう、担い手への集積・集約化に向けた取組を加速することが喫緊の課題となっています。

このため、国により関係法の改正法が令和5年4月に施行され、市町は、①地域の農業者による話し合いを踏まえ目指すべき将来の農地利用の姿を明確化する「地域計画」を定めること、②地域計画の実行に向け、地域内外から農地の受け手を幅広く確保し農地集積・集約化を図ること、について推進することとなりました。

県では、市町の計画策定をサポートする関係機関との体制づくりや、担い手が不在となる地域への地域外からの農業法人等の誘致推進など、地域計画の策定と実行の取組を支援し、地域農業の持続的な発展と農業産出額の増加につなげていきます。



将来の地域農業について話し合い



## コラム

### ●農作物の鳥獣被害対策

イノシシやニホンジカなどの野生鳥獣による農作物被害の防止は、地域農業の重要な課題です。県では有害鳥獣を寄せ付けない環境づくり、侵入防止柵の設置や有害捕獲など、市町の被害防止計画の取組を支援するとともに、被害対策を指導する人材の育成を継続した結果、平成21年度に5億3千7百万円だった県全体の被害額は、令和4年度には2億4千8百万円まで減少しました。被害額は近年減少傾向にありますが、県が実施した集落アンケート調査の結果では、依然として深刻な状況が続いている地域があります。

今後は、更なる被害の削減を図るため、重点的に対策を講じるモデル地域を設定し、獣種の特定などを行い地域の实情にあったきめ細かい対策を実施するとともに、農業者や地域住民が地域ぐるみで取り組む被害防止対策を推進します。



鳥獣被害対策アドバイザー養成講座



### ●世界農業遺産「静岡の茶草場農法」

掛川市、菊川市、島田市、牧之原市、川根本町の4市1町では、茶園周辺の茶草場（ちゃぐさば）で刈ったスキヤササなどの草を有機物として茶園に投入する「茶草場農法」と呼ばれる伝統農法が行われています。

茶草場には固有種や絶滅危惧種を含む300種以上の動植物が生息しており、高品質な茶生産と生物多様性の両立が評価され、2013年に国際連合食糧農業機関（FAO）から世界農業遺産に認定され、2023年5月に認定10周年を迎えました。

世界農業遺産「静岡の茶草場農法」推進協議会（事務局：静岡県）は、令和5年10月20日、掛川市の掛川グランドホテルにて認定10周年記念式典を開催し、21日には認定地域を巡る体験バスツアーも行い、伝統的な農法の価値の周知や認知度の向上に取り組んでいます。

協議会は、今後も茶草場農法で栽培された茶の科学的優位性についての検証や、関連商品への認定シールの貼付等により「静岡の茶草場農法」のブランド化を推進していきます。



茶草と東山の茶文字



世界農業遺産認定10周年記念式典



体験バスツアー

### ●「花の都しずおか」の推進

静岡県は、冬季の温暖な気候に恵まれ、ガーベラやバラ、観葉植物など、多彩な花きを生産する全国屈指の花きの生産県です。

県では、暮らしの様々な場面で花と緑があふれる、ふじのくに「花の都しずおか」の実現に向け、販路拡大を目的とした「花の都しずおか大商談会」の開催や品質・収量を向上させる栽培技術の現地実証などの生産振興、HP・SNSによる情報発信や学校での花育などの普及啓発に取り組んでいます。

また、令和6年3月23日～6月16日開催の「浜名湖花博2024」では、花や野菜を植え、見た目にも美しいポタジェガーデンを始め、県で育成されたマーガレットのほか、県産の花苗や観葉植物をふんだんに用いた庭園や花壇で来場者を出迎えるとともに、県民参加型の講習会やコンテスト、植栽体験などを通して、花緑を身近に感じられる機会を提供しています。

引き続き、生産振興と普及啓発の両面から「花の都」づくりを進めていきます。



花博植栽体験

### ●食肉センターの再編整備を契機とした畜産フェアの開催

県民の皆様に畜産物を安定的に供給する県内2箇所の食肉センターの老朽化が進み、稼働率が低下したことから、令和4年度から国庫補助事業を活用し、公設民営方式による再編整備を進めています。

海外輸出にも対応した高度な衛生管理と畜産物の安定的供給体制の確保を図るため、令和8年度中の供用開始を目指し、着実に整備を進めています。

また、食肉センターや県内畜産物を県民の皆様にPRする機会として、令和5年10月29日に菊川市で畜産フェアを開催し、5千人を集客しました。

今後も食肉センターや県内畜産物を県民の皆様にPRする取組を行ってまいります。



「畜産フェア」の会場風景



「畜産フェア」の鶏卵配布





# 静岡県の林業

## 多彩で豊かな森林がもたらす森の恵み

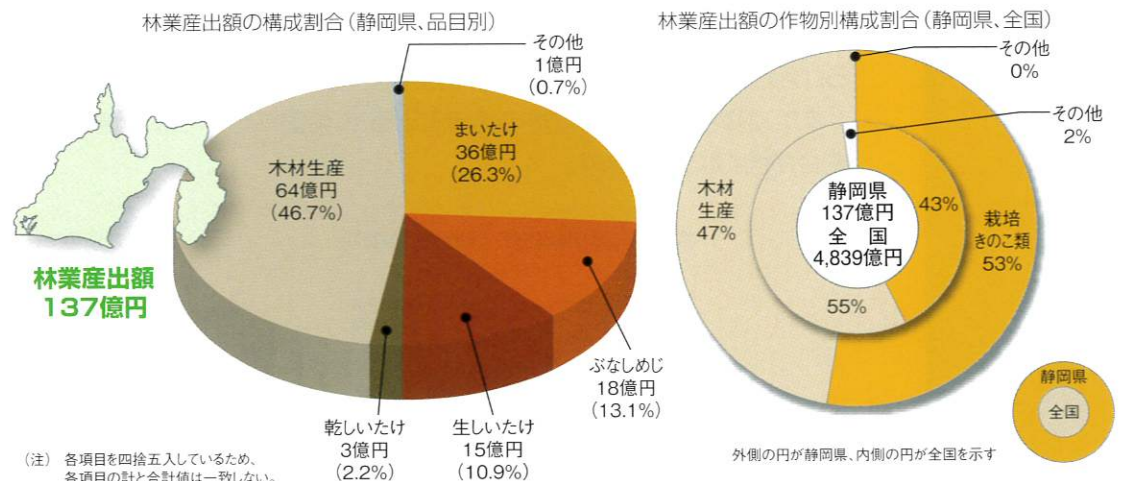
### 概要・特徴

静岡県には、美しく雄大な富士山や3,000メートル級の山稜が連なる南アルプスをはじめとして、天竜美林に代表される天竜川流域、広葉樹林に恵まれた伊豆地域など豊かで多彩な森林が広がっており、木材の生産のほか、県土の保全や水資源のかん養、地球温暖化対策としての二酸化炭素の吸収など、私たちの暮らしに多くの恵みをもたらしています。

### 主要林産物の 産出額

令和3年の林業産出額は137億円です。このうち、木材生産は64億円、栽培きのこ類生産によるものが73億円で、栽培きのこ類生産が全体の約5割を占めています。

また、林業産出額の構成割合について本県と全国を比較すると、本県は、栽培きのこ類の割合が高くなっています。



## 主な林産物と全国シェア

全国 **6** 位 乾しいたけ

生産額 全国シェア **3%**

令和3年産出額 3億円  
主な生産地：伊豆、県内各地



肉厚で丸みのあるものは「どんこ」と呼び、特に伊豆で生産される高品質の「清助どんこ」は有名です。

静岡 県産品 生しいたけ

主な産地：県下全域



原木を使った原木栽培、おが粉を使った菌床栽培があり、県内各地で生産が行われています。

### 林産物の 全国順位 (産出額)

1位	2位	3位	4位	5位	6位	7位	8位	9位	10位	計
—	まいたけ	—	ひのき材	ぶなしめじ	乾しいたけ	ひらたけ	—	—	エリンギ	6品目

（注）個人、法人等の個々の秘密に属する事項を秘匿する理由から数値が公表されていない都道府県については除外して算出した。  
出典：令和3年林業産出額（農林水産省）





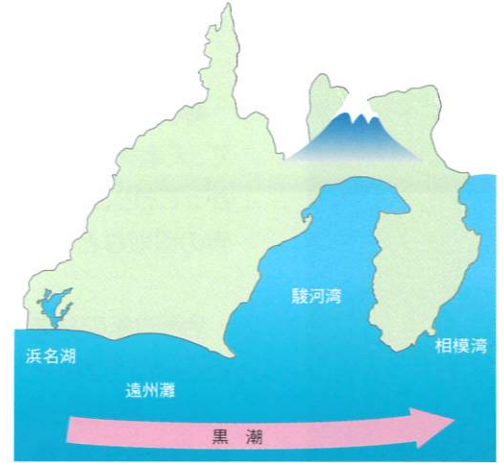
# 静岡県の水産業

## 概要・特徴

### 変化に富んだ海岸線と黒潮がもたらす豊かな水産資源

入り組んだ岩礁域の多い伊豆半島、湾口部で水深2,500mにも達する深海性の駿河湾、広大な砂泥域からなる遠州灘、そして海水と淡水が混じり合う浜名湖など、本県は変化に富んだ海岸線を有しており、深海から内水面まで多様な漁場が形成されています。

また、沖合には黒潮が流れていることから、本県沿岸は黒潮の影響を強く受けており、豊かな水産資源に恵まれています。

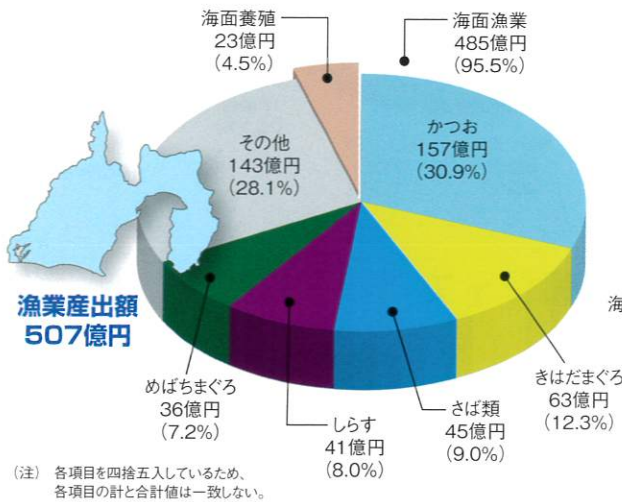


## 主要水産物の産出額

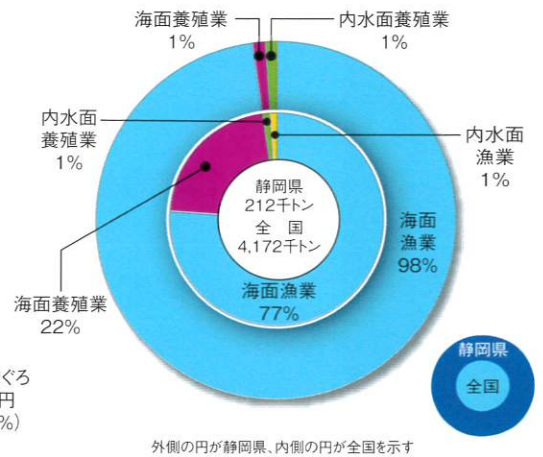
令和3年の海面漁業と海面養殖業による産出額は507億円です。そのうち、かつお、きはだまぐろ、しらす、さば類、めばちまぐろの合計額で、本県漁業産出額の60%以上を占めています。

また、漁業種類別の漁獲量の構成をみると、全国に比べて海面漁業の割合が高く、海面養殖業の割合が低くなっています。

漁業産出額の構成割合（静岡県、魚種別）



漁業種類別生産量の構成割合（静岡県、全国）



## 水産物の全国順位 (産出額・生産量)

1位	2位	3位	4位	5位	6位	7位	8位	9位	10位	計
かつお きはだまぐろ さくらえび まあじ(養殖) にじます(養殖)* 冷凍食品(魚介類)* あじ(塩干品)* かつおなまり節* まぐろ類缶詰* かつお缶詰*	しらす ふぐ類 くらまぐろ かつお節* かつおけずり節*	みなみまぐろ めばちまぐろ さば類 めかじき しらす干し(塩干品)* さば節*	びんながまぐろ このしろ うなぎ(養殖)*	いせえび ほっけ(塩干品)*	へだい	あさり類 貝類缶詰* かまぼこ類*	しまあじ(養殖) まだい(養殖) さんま さば(塩干品)* さば缶詰*	くろかじき類 あゆ(養殖)* いわし缶詰*	そうだかつお類 かき類(養殖)	40品目

(注) ※の付いているものは産出額の統計がないため、生産量の統計から全国順位を算出した。  
個人、法人等の個々の秘密に属する事項を秘匿する理由から数値が公表されていない都道府県については除外して算出した。  
出典：漁業・養殖業生産統計年報(農林水産省)、水産加工統計調査(農林水産省)、缶詰時報(公益社団法人 日本缶詰びん詰レトルト食品協会)、静岡県水産・海洋技術研究所資料



## 主な水産物と全国に占める割合 ~令和3年産出額・生産量~

### 全国1位 かつお

産出額  
全国シェア **31%**

産出額 157億円  
主な生産地: 焼津市、沼津市、  
御前崎市



初夏に静岡県沿岸に回遊してきます。また、焼津では遠洋漁業で獲れたかつおが周年水揚げされます。

### 全国1位 さくらえび

産出額  
全国シェア **100%**

産出額 12億円  
主な生産地: 静岡市(由比、蒲原)  
焼津市(大井川)



国内では静岡県だけで漁獲される特産品です。漁は春と秋の年2回行われます。素干や釜揚げに加工されるほか、生食やかき揚げとしても食べられます。

### 全国1位 まあじ(養殖)

産出額  
全国シェア **59%**

産出額 4億円  
主な生産地: 沼津市



波の静かな駿河湾奥部等の入江で養殖されています。主に活魚として出荷されています。

### 全国1位 にじます(養殖)

生産量  
全国シェア **22%**

生産量 897トン  
主な生産地: 富士宮市



にじます養殖は、清浄な水が豊富な富士山麓を中心に行われています。小型魚は塩焼きに、大型魚は刺身やム二郎にと、様々な利用されています。

### 全国1位 まぐろ類

産出額  
全国シェア **14%**

産出額 174億円  
主な生産地: 焼津市、沼津市



静岡県では、きはだまぐろ、みなみまぐろ、びんながまぐろ、めばちまぐろなど、様々なまぐろが水揚げされます。これらは刺身などで食べられるほか、缶詰など、加工品の原料としても利用されています。

### 全国2位 しらす (いわしの稚仔魚)

産出額  
全国シェア **17%**

産出額 41億円  
主な生産地: 浜松市、静岡市、  
吉田町、磐田市



静岡県では、漁場と市場が近いいため、鮮度の良いしらすが水揚げされます。「生しらす」は鮮度の良いしらすが水揚げされる静岡県ならではの食材です。

### 全国3位 さば類

産出額  
全国シェア **10%**

産出額 45億円  
主な生産地: 沼津市、焼津市



まき網、棒受け網、定置網などで漁獲されます。煮付、干物など様々な方法で食べられる他、塩さばやさば節などに加工されます。DHA、EPAなどを豊富に含んでいます。

### 全国4位 うなぎ(養殖)

生産量  
全国シェア **8%**

生産量 1,557トン  
主な生産地: 浜松市、吉田町



浜名湖周辺の地域は、うなぎ養殖発祥の地です。現在は温室ハウスを利用した加温養殖が盛んに行われています。

### 全国5位 いせえび

産出額  
全国シェア **9%**

産出額 4億円  
主な生産地: 南伊豆町、下田市



主に伊豆半島沿岸で刺網により漁獲され、活着している状態で出荷されます。様々な料理に利用されます。味噌汁が美味です。

### 全国7位 あさり類

産出額  
全国シェア **1%**

産出額 0.4億円  
主な生産地: 浜松市(浜名湖)  
湖西市(浜名湖)



海水と淡水の入り混じった汽水湖である浜名湖で漁獲されます。特に、春は最も美味な時期です。

### 静岡県産品

### きんめだい

主な産地: 下田市、御前崎市  
東伊豆町(稲取)、伊東市

日帰り操業で水揚げされる「地キンメ」は鮮度が良く、体色もより鮮やかな濃赤色で県内外の市場で高く評価されています。





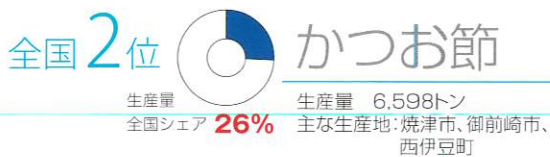
## 主な水産加工品と全国に占める割合 ～令和3年生産量～



県内の主産地である「沼津のひもの」の歴史は、江戸末期から明治初期に始まったといわれており、その生産技術は高い評価を得ています。



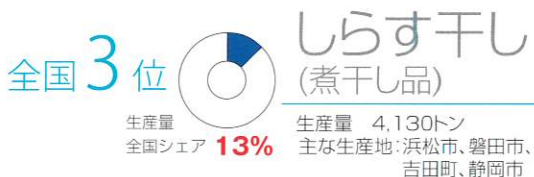
かつおを茹で、冷やした後に乾燥したものです。そのまま食べる他、煮物やサラダなど様々な料理にも利用されています。



かつおを茹でた後、椎や檜の木を燃やして煙で燻しながら乾燥させたものを「荒節」、荒節に2～4回以上カビ付けしたものを「枯節」（本枯節）といいます。使用するかつおの部位により、背側を使う雄節、腹側を使う雌節、三枚に下ろしたままの亀節があります。



かつお節を薄く削ったものです。荒節を削ったものを「かつお削りぶし」、枯節（本枯節）を削ったものを「かつお節削りぶし」又は「かつお枯節削りぶし」といいます。



獲れたての「しらす」を塩水で茹でて乾燥させたものです。乾燥の具合によって「釜揚げ」、「ちりめん」などとよばれます。そのまま食べても美味ですが、「酢の物」やサラダなどに利用してもおいしさが引き立ちます。



静岡県では板かまぼこの他、揚げかまぼこ、なると巻、伊達巻、黒はんぺんなど様々なかまぼこ類が生産されています。黒はんぺんは、さば、いわし等を主な原材料とする静岡県の特産品で、おでんの具やフライなど様々な調理方法があります。

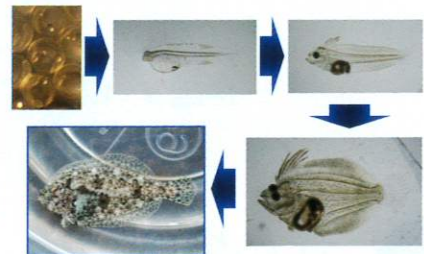
### コラム

#### 栽培漁業 ～豊かで安定した漁業を目指して～

水産資源を増やすため、昭和50年代から現在まで、漁業者をはじめ県、市町や関係団体等が協力し、県内各地で、まだい、ひらめ、あわび類、くるまえば等の稚魚や稚貝などを放流する栽培漁業に取り組んでいます。

栽培漁業とは「つくり育てる漁業」とも呼ばれ、豊かで安定した漁業を行うために重要です。自然界では、魚や貝類などは、卵から稚魚になるまでの間にその大部分が死んでしまうため、人間がある程度の大きさになるまで育ててから放流することで、水産資源を増やすことができます。

写真はひらめの卵から放流サイズに至るまでの成長の過程です。直径約1mmの卵からふ化したばかりの頃は眼が両側にありますが、25～30日ほど経つと、右眼が左側に移動していきます。これを、およそ6cmになるまで育ててから放流しています。



ひらめの成長過程



コラム



ふじのくに「食の都」づくり ～「食材の王国」静岡県～

日本一高い富士山や日本一深い駿河湾をはじめとする多様な風土に恵まれた静岡県は、多彩で高品質な農林水産物が生産される、まさに「食材の王国」です。

静岡県は、この「食材の王国」という場の力を活かし、多彩で魅力ある食材を地域でおいしく、楽しく、美しく、賢くいただく「食の都」を実現するため、「ふじのくに食の都づくり仕事人」の表彰、「頂」(しずおか食セレクション)の認定、「ふじのくに新商品セレクション」の表彰を実施しています。

〈ふじのくに食の都づくり仕事人〉

県産食材を積極的に活用した料理・菓子の提供を通じ、県産食材の素晴らしさを伝える料理人や菓子職人を表彰しています。

また、仕事人の中でも特に優れた活動を行い、「食の都」づくりに貢献した料理人を、「The 仕事人 of the year」として表彰するとともに、The 仕事人 of the year を5回受賞した仕事人に「ふじのくにマエストロシェフ」の称号を授与しています。

○仕事人表彰数:計548人(H22～R5) ○ふじのくにマエストロシェフ:計18人

ふじのくに食の都ポータルサイト

食の都



<https://fujinokuni.shokunomiyako-shizuoka.pref.shizuoka.jp/>

頂(しずおか食セレクション)



全国や海外に誇りうる価値や特長を備えた農林水産物を、県独自の基準に基づいて認定しています。

「頂」は、しずおか食セレクションの愛称で、日本一高い富士山頂のイメージで品質の高さを表現するとともに、大地の恵みをありがたく「いただく」という意味があります。

○認定商品数:計197商品(H22～R5)



●長谷川園のブルーロート(R5認定)

化学肥料・農薬を一切使わず、国産スギのおが粉を原料とした菌床に、豊富なミネラルを含む富士山の伏流水で育てたヒラタケ。シャキシャキとした食感でクリーミーな味わいが楽しめる。



●富士山はな野菜(R4認定)

サクッとした食感とクセのないあっさりとした味わいの「カリフローレ」。茎の長いスティック状の野菜で、白い花のブーケのように愛らしく、花のつぼみの白さが特長。



●波乗り鯖(R3認定)

冬場の御前崎沖に回遊してくる鯖を、1本ずつ丁寧に漁獲し、独自の認定基準を満たした鯖だけを「波乗り鯖」として認定。脂が乗っており、地元では刺身で食される。

〈ふじのくに新商品セレクション〉



商品化後(改良含む)2年以内で、県産農林水産物の魅力を活かした新しい加工品を表彰しています。

○入賞商品数:計185商品(H22～R5)



●100%恋蜜ジュース(R5最高金賞)

農園独自の技術でジュース用に栽培しているみかんを、完全後に収穫して、加工した「超新鮮完熟ジュース」。外の皮を剥き、果肉部分のみから搾汁しており、苦みや渋みがなく、とろけるような濃厚な味わいが特長。



●富士山麓潤いモッツアレラ(R4最高金賞)

富士山の麓で育てられた乳牛の搾りたての牛乳と豊富な水、そして北海道で修業を積んだ職人の技術から生まれるモッツアレラ。ジューシーなミルク本来の風味と驚きの柔らかさでイタリア産のモッツアレラを感じさせる深い味わいが特長。



●ぎゅっとまるごとにんじんジュース(R3最高金賞)

甘くておいしい伝統のある「三島にんじん」を100%使用した濃厚なジュース。箱根西麓の地で夏から真冬の寒い時期までじっくり育てた安全で安心なにんじんを原料に使用。味わいが濃厚であることに加え、高めの血圧を低下させる機能があると報告されている「GABA」が含まれ、機能性表示食品としても注目。



