



東の空がようやく白み始める頃
 港はにわかに活気づく
 エンジンの音が鳴り響き、漁師たちは船に乗り込む
 田子の浦の沖をじっと見つめる眼差しは
 緊張感と高揚感がみなぎっている
 合図と共に、一斉に船が走り出す
 海と漁師たちとの勝負が、今日も幕を開けた

Tagonoura Port

- Famous for its very fresh *shirasu* (young anchovies) caught in Suruga Bay
- You can enjoy excellent *shirasu* dishes at Tagonoura Port Fish Market, which is open from 10:30 to 13:30 from Apr. to Dec.



田子の浦港 漁協食堂
 Tagonoura Port Fish Market

しらす漁の期間限定 (4月～12月の昼食時) で港内にオープンする漁協食堂では、とれたてのしらす丼が味わえる。一艘曳きにより短時間で水揚げし、船上で氷締めされた生しらすは鮮度抜群で、ぶりぶりの食感と甘みがたまらない。

DATA > P33



詳しくはこちら
 For more details

田子の浦物語

Tagonoura Story



しんかいまる
 第八 真海丸 船長 望月 敏

Satoshi Mochizuki
 - Captain of Daihachi Shinkai-maru Ship -

しらすは田子の浦がくれた恵

田子の浦港は富士山に最も近く、海の幸の宝庫・駿河湾に面した港です。ここで水揚げされる「田子の浦しらす」は、抜群の鮮度の良さで全国に知られ、プリプリとした食感が特徴です。一艘曳きにより短時間で水揚げし、すぐに氷で締めて余分な水気を切る。地元では当たり前に行ってきたこの方法が、生しらすの美味しさの秘訣。この味わいの違いを一人でも多くの方に知ってもらいたいですね。富士山の目の前で漁ができるという誇りを胸に、自然の恵みに感謝しながら、これからも田子の浦しらすを皆さんに届けていきます。

撮影場所：田子の浦漁港 (p33)

"Shirasu (young anchovies)" is a blessing of Suruga Bay.

Tagonoura Port, on Suruga Bay, is the nearest port to Mt. Fuji. Tagonoura Shirasu is known as extremely fresh and tasty *shirasu*. We use only one boat to catch *shirasu* even though usually two boats are used to pull a *shirasu* fishing net. Using a single boat significantly shortens the time to catch *shirasu*, therefore, *shirasu* will be very fresh and tasty. This way of catching *shirasu* is unique to Tagonoura Port. I want many people to know how tasty *shirasu* is. I appreciate the blessing of nature and the opportunity to catch *shirasu*, looking at Mt. Fuji, and I will deliver fresh *shirasu* to you.