



▲由比漁港の風景



▲“もやい”とは船と船をつなぎ合わせること《もやい丼》850円(税込)

駿河湾の桜えび漁の漁場は、春漁は田比港周辺、秋漁は大井川港周辺と、それぞれの漁港から船が出漁しています。「大井川港の桜えびとしらす」の知名度アップのために開催した「大井川港丼市」が毎回大盛況だったため、2018年にオーブンしたのが漁協直営の食堂『さくら』です。どこよりも漁場が近いという地の利を生かし、「生」の鮮度の良さは折り紙付き。「生」から「釜揚げ」「かき揚げ」まで、素材のおいしさを活かしたメニューが多彩です。生しらすは、酢みそで食べるが同店のおすすめですが、ダシしよう油なども用意されてるのでお好みで。新名物「もやい丼」は、釜揚げにした桜えびとしらすが両方楽しめるところです。



**大井川漁業協同組合  
食堂 さくら**  
【住所】焼津市飯淵 1960  
☎ 054-622-0415  
【営業】10:30～14:00  
【定休】月～水曜、年末 ※1月～3月は休業



▲電話予約がおすすめ。1日限定5食《南鮪丼》980円(税込)

カツオだけでなく、今では世界中のマグロが集まることで知られる焼津漁港。中でも「赤いダイヤ」と呼ばれる南マグロは、身がしまって脂がのった濃厚な味わいから、寿司飯との相性もよく、極上の寿司ネタとしても人気です。焼津漁協の直販店『ヤイヅツナコーフ』では、おいしいマグロを安く食べてほしい、と朝競りに出た南マグロを丸ごと一本仕入れることで価格を抑え、赤身やトロ、ほほ肉、カマ、テール(尾)など、希少部位まで店頭に並べています。旧港前店で人気のティーアウトは、大トロ、中トロなど4種類の刺身を味わえる、1日5食限定のおトクな「南鮪丼」。好きな刺身と酢飯でつくる「鮪丼」500円(税込)も。イートインスペースあり。

**焼津漁業協同組合  
ヤイヅツナコーフ(旧港前店)**  
【住所】焼津市中港 2-6-13  
☎ 054-629-9449  
【営業】10:00～17:00  
【定休】月曜(祝日の場合は火曜)、1月1日～3日

おいしい魚を食べるなら、漁港へ！  
海の幸が豊富な駿河湾に面する静岡には、  
とれたての魚が食べられるお店が  
たくさんあります。  
今日は「食べる・買う」どちらも楽しめる  
『漁協直営店』をピックアップ。  
漁港ごとに特色がある「丼」も紹介。  
目の前の海眺めながら、  
地元でしか味わえない感動をご堪能あれ！



▲しらす漁があった日限定で味わえる《生しらす丼》700円(税込)

用宗では「食べ過ぎると田ヤニが出るよ」と言ひますが、止まらないおいしさの生しらす。その抜群の鮮度は、3隻1組で出漁し、2隻が網を曳き、残りの1隻が運搬船としてそれたしらすを運ぶことでキープされています。漁協直営『どんぶりハウス』の「生しらす丼」は生魚特有の臭みがなく、身はプリプリで、ほのかな甘みが特徴。丼一杯に盛られた量も圧巻です。釜揚げ丼、マグロ漬けとの2色丼なども。直売所では、生しらすや茹でたての釜揚げしらすの購入も可能。春のしらすがマイワシ系でやわらかいのに比べ、秋はカタクチイワシ系で張りがあり、違いを楽しむのも一興。不漁の日もあるので、生しらすの有無はのぼり旗を目印にしてください。

**用宗漁港  
清水漁業協同組合用宗支所  
どんぶりハウス**  
【住所】静岡市駿河区用宗 2-18-1  
☎ 054-256-6077  
【営業】11:00～14:00  
【定休】雨天時と禁漁時(1月15日～3月20日)の木曜



▲セルフサービスの味噌汁付き《生桜えび丼》1,000円(税込)

日本では駿河湾だけとれる桜えび、その水揚げ量日本一を誇る由比港漁協の直営店が「浜のかきあげや」。桜えび漁は春と秋の年2回で、10月下旬から12月下旬の秋漁期中は、船が漁に出でいれば、朝競り落とされた新鮮な桜えびを使った絶妙なツナギで揚げた薄めの衣のサクサクした食感と、たっぷり使った桜えびが絶品。丼をはじめ、そば、うどんのほか、单品でもオーダーできます。もう一つ外せないのが「釜揚げ」。駿河湾産の桜えびならではの甘味・旨味、匂の香りを存分に味わって。週末の昼時は行列必至ですが、待ち時間に隣接の直売所でお土産をチェックするのもおすすめです。

**由比漁港  
由比漁協協同組合  
浜のかきあげや**  
【住所】静岡市清水区由比今宿字浜 1127  
☎ 054-376-0001  
【営業】10:00～15:00(土・日曜、祝日のみ)  
※現在休業中。10月からの営業はお問い合わせください