

水産業

濱松市的水産漁獲

▶ 濱松市で水揚げされる水産物

濱松市擁有遠州灘、濱名湖、天龍川等資源豐沛的漁場以及歷史悠久的養殖技術，發展出現今的水產業。養殖方面以鰻魚、食用鰲知名日本全國。遠州灘的吻仔魚不論數量品質皆為日本前列，近年則成為日本國內數一數二的虎河豚漁場，以舞阪漁港作為漁獲中心。此外，半鹹水湖濱名湖可捕獲花蛤和海苔、斑節蝦、牡蠣、青蟹等種類豐富的魚蝦貝類，可說是水產的寶庫。

遠州灘、濱名湖、天龍川という資源豊かな漁場と歴史ある養殖技術に支えられ、発展してきた浜松市の水産業。養殖ではうなぎやすっぽんが全国的に有名です。遠州灘では日本有数の量と品質を誇るしらす、国内屈指の漁場として、近年ではとらふくも舞阪漁港で水揚げされています。また、汽水湖である浜名湖はあさりや海苔、クルマエビ、牡蠣、ドウマンガニなど種類豊富な魚介類が獲れる、まさに水産物の宝庫です。



鰻魚

うなぎ

濱松是日本鰻魚養殖發祥地，具有全日本知名度，只要說到「鰻魚」就會聯想到「濱松」。由於可在濱名湖捕獲鰻魚幼魚，再加上豐富的地下水，使得濱名湖周邊盛行養殖業。另外也有天然鰻魚的漁獲。

濱松はうなぎ養殖発祥の地であり、「うなぎ」といえば「浜松」といわれるほど全国的にも有名です。浜名湖でうなぎの稚魚が捕れたことや豊富な地下水に恵まれたことなどから浜名湖周辺で養殖が盛んになりました。また、天然うなぎ漁も行われています。

出貨時期 全年
出荷時期…通年



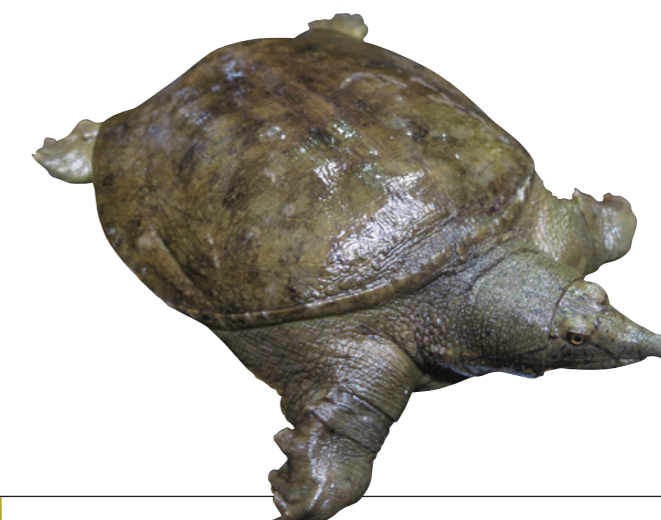
食用鰲

スッポン

濱松是日本全國數一數二的食用鰲產地，在濱名湖畔以盡可能接近自然狀態的方式進行露天養殖。鮮美的滋味獲得高級日本料理店、鰲料理餐廳等的高度評價。

濱松は日本有数のスッポンの産地であり、浜名湖畔で、より天然に近い状態で育てる露地養殖をしています。その良質な味わいは高級料亭をはじめ、スッポンを扱う料理店から高い評価を得ています。

出貨時期 11月▶3月
出荷時期…11月～3月



牡蠣

牡蠣

濱名湖自古以來盛行牡蠣養殖。濱名湖產的牡蠣體型大而重，礦物質豐富，風味濃郁。由於是加熱食用的牡蠣，可採油炸或入鍋等料理方式。

浜名湖では古くから牡蠣の養殖が盛んに行われています。浜名湖産の牡蠣は身が大きく重量があり、ミネラルも豊富で濃厚な味わいが特徴です。加熱用としてフライや鍋などで楽しまれています。

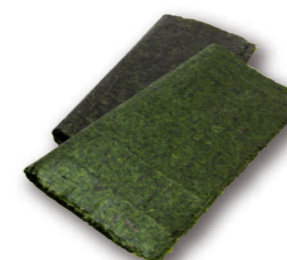
出貨時期 11月▶3月
出荷時期…11月～3月

海苔

海苔

濱名湖的海苔養殖歷史悠久，始自1820年信州商人傳授養殖法。在濱名湖地區以當地獨特的製作方式，將黑海苔與青海苔混合成風味與香氣俱佳的「混合海苔」出貨。

浜名湖の海苔養殖の歴史は古く、1820年に信州の商人が養殖法を伝授したことに始まります。浜名湖ではこの地方独特の製法でクロ海苔とアオ海苔をブレンドした風味と香りのよい「混ぜ海苔」を出荷しています。



出貨時期 11月▶4月
出荷時期…11月～4月



花蛤

あさり

廣泛分布於濱名湖，從春初到初夏肉質最佳，也最美味。濱名湖是海水和淡水混和的半鹹水湖，鹽份濃度低，再加上砂泥土質，最適合生產花蛤。

濱名湖に広く分布していて、春先から初夏にかけて身入りがよく、最もおいしい時期になります。濱名湖は海水と淡水が混じる汽水湖で塩分濃度が低く、砂泥の土質のためあさりの生息に最適とされています。

出貨時期 全年
出荷時期…通年



鯉魚

かつお

遠州灘春天可捕獲「初鯉魚」，秋天則可捕獲「返回鯉魚」。在舞阪漁港卸魚的「麻糬鯉魚」並非品種名稱，在舞阪漁港卸魚的「麻糬鯉魚」並非品種名稱，而是指特別新鮮的鯉魚，口感有如麻糬般富於彈性而柔軟。

遠州灘では春は“もちがつかお”、秋は“戻りがつかお”が獲れます。舞阪漁港で水揚げされる“もちがつかお”とは特別な種類ではなく、特に新鮮な真がつかおのことで、お餅のようにモチモチとした柔らかい食感が特徴です。

出貨時期
4月 ▶ 7月 10月 ▶ 11月
出荷時期…4~7月、10月~11月



洞満蟹 (青蟹)

ドウマンガニ (ノコギリガザミ)

濱名湖當地稱為「洞満蟹」的青蟹在日本棲息區域有限，因此是非常珍貴的水產資源。由於鮮味濃郁，因此很受歡迎，是市場價值很高的食用蟹。

地元浜名湖で「ドウマン」と呼ばれるノコギリガザミは、全国的にも生息域が限られているため貴重な水産資源となっています。濃厚なうまみが楽しめることから人気があり、市場価値のとても高い食用ガニです。

出貨時期 6月 ▶ 11月
出荷時期…6月~11月



虎河豚

とらふぐ

虎河豚號稱冬季美食之王。1985 年左右開始使用延繩釣漁法，使得漁獲量大幅增加。為了增加資源而進行的魚苗放流獲得成果，使得遠州灘現今成為日本全國數一數二的漁場。

冬の味覚の王様といわれるとらふぐは、1985 年頃に延縄（はえなわ）漁が始まると飛躍的に漁獲量が伸びました。資源を増やすための稚魚の放流が成果を上げ、現在、遠州灘は全国有数の漁場となっています。

出貨時期 10月 ▶ 2月
出荷時期…10月~2月

斑節蝦

クルマエビ

蝦類當中被認為最美味的斑節蝦棲息在日本濱名湖、伊勢灣、有明海等地。濱名湖捕獲的斑節蝦稱為「濱名湖斑節蝦」，出貨到東京築地，獲得高度評價。

エビ類の中で最もおいしいとされ、国内では特に浜名湖や伊勢湾、有明海などに生息しています。濱名湖で獲れたクルマエビは「浜名湖クルマエビ」として東京・築地にも出荷され、高い評価を得ています。

出貨時期 5月 ▶ 11月
出荷時期…5月~11月



海鰻

ハモ

海鰻是京都和大阪常見食材，舞阪漁港也有漁獲進港，出貨到關西與東京。在濱松也可在館山寺溫泉等地品嚐到海鰻料理。由於多小刺，因此在食用以前必須先剁碎魚骨。

京都や大阪でよく食べられるハモですが、舞阪漁港でも水揚げされ、関西や東京に出荷されています。浜松でも館山寺温泉などでハモ料理が味わえます。小骨が多いため食べる前に骨切りをすることが必要です。

出貨時期 4月 ▶ 9月
出荷時期…4月~9月



吻仔魚

しらす

吻仔魚是斑點莎瑙魚與日本鰻的幼魚，盛產於遠州灘，漁獲量在日本全國名列前茅。在舞阪漁港進港的吻仔魚幾乎都加工為吻仔魚干等。

しらすとはマイワシとカタクチワシの稚魚のことです。遠州灘で盛んに漁が行われ、全国トップクラスの漁獲量を誇っています。舞阪漁港で水揚げされたしらすは、そのほとんどがしらす干しなどに加工されます。

出貨時期 4月 ▶ 12月
出荷時期…4月~12月



香魚

鮎

日本代表性的淡水魚，生長在日本各地的清流。過去通常在天龍川本流捕捉溯溪而上的香魚，但現今在多條河川都會放流魚苗。濱名湖周邊亦有養殖。

日本各地の清流に棲み、日本の淡水魚の代表格です。かつては天竜川を本流に遡上鮎を捕るのが一般的でしたが、今は多くの川で稚魚が放流されています。浜名湖周辺では養殖も行っています。

出貨時期 6月 ▶ 12月
出荷時期…6月~12月