

様式 1

明 細 書

作成日：平成 27 年 11 月 30 日

更新日：令和 4 年 3 月 11 日

1 作成者

住所（フリガナ）：シズオカケン フ ジ マ エ タ アザシンデン
(〒416-0937) 静岡県 富士市前田 字 新田 866-6
名称（フリガナ）：タゴ ウラギョギョウキョウドウクミアイ
田子の浦 漁業 協同 組合
代表者（管理人）の氏名及び役職：代表理事組合長 芹澤 豊
ウェブサイトのアドレス：<http://tagonoura-gyokyo.jp/>

2 農林水産物等が属する区分

- (1) 区分名：第 4 類 水産物類
区分に属する農林水産物等：魚類（しらす）
- (2) 区分名：第 7 類 水産加工品類 加工魚介類
区分に属する農林水産物等：加工魚介類（釜揚げしらす）

3 農林水産物等の名称

名称（フリガナ）：タゴ ウラ
田子の浦 しらす、Tagonoura Shirasu

4 農林水産物等の生産地

静岡県田子の浦沖（富士市沖・沼津市沖）

5 農林水産物等の特性

「田子の浦しらす」は鮮度が良くて潰れず傷付かず形の良い状態で水揚げされることから、市場に水揚げされた時には透明でぷりぷりとした食感が特徴である。

鮮度が落ちやすく色が白っぽく変色しやすい生しらすだが、田子の浦しらすは鮮度の高さから、朝の水揚げ後、管理次第で当日の夕方まで透明でぷりぷりとした食感を保つことができる。生しらすを冷凍しても、解凍後も透明でぷりぷりとした食感で、水揚げ時と区別がつかないほどである。

田子の浦港漁協食堂は平成 21 年に試験営業を開始し、平成 23 年 4 月より定期的な営業を開始した。平成 28 年末現在では、4 月 1 日から 12 月 28 日までを営業期間と定め、年間 7 万人以上の来客がある。その多くが生しらす丼を求めて来店する。

不漁時には冷凍生しらすを使用しているが、冷凍解凍とは思えないほど、鮮度が高く好評で、平成 28 年には、漁協食堂で冷凍生しらすを年間 1,830kg、お土産用として 830kg 使用・販売しており、年々使用量が増えている。

また、田子の浦の漁港及び「田子の浦しらす」はテレビ局の食堂取材番組や企業の CM 撮影に利用・放映され、全国的知名度を有している。

釜揚げにしても、鮮度が高い為、身に傷が少なく、茹で上がるとしらすが首の辺りで折れ曲がり、『しの字』型でふっくらとした旨味の濃い釜揚げしらすができる。

このようなしらすの鮮度・品質の高さから、全国的にしらすの漁獲量・漁獲高が多い静岡県にあっても、静岡（用宗）、吉田、御前崎、福田、舞阪、新居の県内6港の合計の漁獲量・漁獲高から算出したしらすの1kgあたり平均単価（平成19年から平成28年の10年間の平均単価：566円）と比べ、「田子の浦しらす」の平均単価（平成19年から平成28年の10年間の平均単価：694円）は明らかに高い。

用宗、由比、沼津といった近隣のしらすの産地の流通・加工業者も、田子の浦産のしらすを買い求めるようになり、平成28年の「田子の浦しらす」の1kgあたり平均単価が923円とプロの目から見ても高い評価を受けていることが分かる。

・受賞歴等

県内外で生産・製造される同種の農林水産物とあきらかに違う機能や特長、独自性などの価値を備えた商品等を認定基準としている静岡県の「しずおか食セレクション」に、数ある静岡県のしらすの産地の中から、田子の浦産のしらすが認定されている。

また、農林水産省主催のフード・アクション・ニッポンアワード2015において、インバウンド賞「外国人にも好評！田子の浦港でとれたぷりぷり田子の浦しらす」を受賞した。

6 農林水産物等の生産の方法

「田子の浦しらす」の生産方法は、以下のとおりである。

(1) 漁場 静岡県田子の浦沖（富士市沖・沼津市沖）

(2) 漁獲の方法

ア 漁法 しらす一艘船曳網漁業

イ 鮮度管理

・ ザルの使用

水揚げ後、船上ですぐに、しらすをザルに移し水分を切りながら氷締めすることによって身が引き締まってぷりぷり感がでる。ザルを使用することで余分な水が切れるため、しらすがふやけにくく、しらすの鮮度の保持に最適である。

・ 氷締めの作業

田子の浦では、水揚げ後に漁網からザルに移したしらすの中に、多量の氷を入れ、しらすを傷付けないように手でかき混ぜることが、指導徹底されてきた。この氷締めの作業がその後のしらすの鮮度にも大きく影響すると言われている。

・ 速やかな水揚げ

製品（凍結品を含む。）であるしらすの鮮度が保たれるように、漁獲後、速やかに帰港し、直ちに市場へ水揚げを行う。気温が高い場所に長時間放置しない。

(3) 水揚地 静岡県富士市 田子の浦港（漁港区）

(4) 最終製品の形態

「田子の浦しらす」の最終製品の形態は鮮魚（しらす）である。

7 農林水産物等の特性がその生産地に主として帰せられるものであることの理由

「田子の浦しらす」の生産地は駿河湾の最北に位置し、富士山の雪解け水や南アルプスからの山の栄養が豊富に注ぎ込んでいる。さらに駿河湾は日本一の深さを誇り、その深海

からは湧昇流に乗って栄養豊かな海水が流入しており、「田子の浦しらす」のエサであるプランクトンが豊富に存在していることもあり、しらすの漁場として恵まれ、良質なしらすは漁獲されている。

それに加え、漁業者自ら、休業日の設定や操業時間の規制を行い、良質なしらす資源を継続的に利用する努力を行っている。

田子の浦の漁場は地形が駿河湾の中でも急深なため、主に水深の浅い所を漁獲の対象とする二艘曳きの漁法には適さず、一艘曳きで漁が行われ続けてきた。一艘曳きでは、量は獲れないが、しらすを傷付けずに、鮮度の良い状態で水揚げすることができる。

また、東西に連なる漁場の中心に港が位置しているため、漁場から港までの移動時間が短い。遠い漁場からでも約 30 分、近い漁場からでは約 5 分と移動時間が短く、しらすの鮮度を落とすににくい。

このように、良質なしらすが獲れる漁場、海底が急深であるがゆえに量は取れないがしらすを傷付けずに漁獲できる一艘船曳網漁業を維持してきた事、漁場から港まで移動時間が少ない立地といった田子の浦ならではの条件が、透明でぷりぷりとした食感の高鮮度なしらすの水揚げへと繋がっている。

8 農林水産物等がその生産地において生産されてきた実績

明治時代から田子の浦周辺では浜辺から地引網漁でしらすを獲っていたが、昭和 36 年に漁港が完成すると大型船が係留出来るようになり、しらす漁船と網も大型化し、地引網漁から沢山漁獲できる一艘曳き漁に代わっていった。

その一艘曳き漁法はそれから 50 年以上も継続されている。近年の「田子の浦しらす」の水揚げ量は、平成 23 年が約 136 t、平成 24 年が約 122 t、平成 25 年が約 121 t、平成 26 年が約 221 t、平成 27 年が約 170 t、平成 28 年が約 147 t となっている。

一艘曳き漁法は、二艘曳き漁法に比べ、漁獲量は少ないが、品質の高いしらすの水揚げされる為、当初から品質向上・鮮度管理に努めてきた。

平成 11 年には漁港内に大型の製氷施設を建設し、よりしらすの鮮度・品質が安定した。

また、平成 19 年頃より網を引き揚げると同時にしらすの選別もできる中袋という二重構造の網を導入した。中袋（目の大きさが縦横 3mm の漁網）は一定サイズのしらすよりも大きな魚が通れず止まる為、網を引き揚げると同時にしらすのサイズの選別と異物の除去も出来、均一な大きさのしらすが漁獲されるようになり、品質が更に安定した

9 法第 13 条第 1 項第 4 号ロ該当の有無等

(1) 法第 13 条第 1 項第 4 号ロ該当の有無

申請農林水産物等の名称は、法第 13 条第 1 項第 4 号ロに

該当する

商標権者の氏名又は名称：

登録商標：

指定商品又は指定役務：

商標登録の登録番号：

商標権の設定の登録（当該商標権の存続期間の更新登録があったときは、商標権の

