

OMAEZAKI BRAND

品質の良さは折り紙付き「御前崎ブランド」

「御前崎クエ」
(令和元年度認定)



クエは基本的に一本釣りでしか捕ることができず、漁獲量が少ないことから「幻の魚」と呼ばれています。白く透き通り、プリプリと弾力がある身は、刺身はもちろん、鍋料理や唐揚げにしてもおいしく食べられます。

佐倉地区にある静岡県温水利用研究センターは平成17年、浜岡原子力発電所の運転時に出る温水を利用して卵からクエを育てる「完全養殖」を日本で初めて成功させました。

同センターで養殖されたクエは、御前崎クエ料理組合の加盟店にのみ提供されています。出荷の際は、取扱店の店員自らが受け取り、品質を確認します。なお、市内の加盟店では11月から3月までの5カ月間のみ提供されています。



認定者 御前崎クエ料理組合

照 会 農林水産課 ☎0537-851125

Atomic

暮らしと原子力

なっとく！原子力とエネルギーの



Q

放射線がいろいろなところで利用されているってホント？

A

放射線のもつ高い透過力やエネルギーは、レントゲン撮影やがん治療といった医療分野をはじめ、工業分野、農業分野、空港での手荷物検査、火災報知機の煙探知など、さまざまな用途で活用されています。



照 会 エネルギー政策課 ☎0537-851134