

OMAEZAKI BRAND

品質の良さは折り紙付き「御前崎ブランド」

御前崎港産寒鯖
(令和2年度認定)



寒い時期の鯖は脂乗りが良く、「鯖の刺身は皿までなめる」といわれるほどのおいしさです。御前崎では当たり前のように刺身で食べられてきました。一方で、傷むのが早い魚であるため、西京漬けといった焼き物のイメージが強く、脂が乗った刺身のおいしさは広く知れ渡っていませんでした。そこで、南駿河湾漁業協同組合は刺身で食べる鯖のおいしさをより多くの人に知ってもらうため、高品質であることを証明する基準を作りました。

- ① 11月から2月末までの間に御前崎港で水揚げ
- ② 船上活〆・素早く脱血処理
- ③ 魚体重2.5kg以上かつ無傷なもの

脱血処理をした鯖は熟成させることができるため、味の変化を楽しむこともできます。



認定者 南駿河湾漁業協同組合

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

モニタリングステーションで何を測定しているの？

A

モニタリングステーションでは、浜岡原子力発電所周辺の空間放射線量を測定しています。空間放射線量とは空間を飛び交っている放射線のことで、宇宙から降り注いでくる放射線や大地、大気からの放射線などがあります。測定は24時間連続で行われており、周辺環境を常時監視しています。測定データは、市役所などに設置されているモニターでいつでも確認することができます。



▲市役所本庁舎1階ロビーに設置されているモニター



▲市役所西館横に設置されたモニタリングステーション

照 会 エネルギー政策課 ☎0537-851134