



Newspaper in Education

静岡新聞で学ぼう



静岡新聞

ザクラエビロケット好評

駿河湾特産のサクラエビを生きたまま流通させる「活(い)き桜えび」の研究に取り組み、由比港漁協青年部(静岡市清水区、原剛部長)がこのほど、厚手のビニール製の袋で出荷する方法を考案した。出荷先の飲食店などからは細長い形状から「サクラエビロケット」と名付けられ、好評を得ている。秋漁期は21日で終了するが、春漁に向け一層の流通拡大を目指している。

由比港漁協青年部

ビニール袋で生きたまま出荷

「活き桜えび」はこれまで、発泡スチロールの箱に入れて出荷してきたが、少量でも大きな箱に入れなければならず、発送先で水槽も必要なことが課題となっていた。袋に入れるアイデアは他地域でイカなどを同様の袋で出荷していることを参考に今年春漁からスタートさせ、秋漁で本格化させた。



生きたままのサクラエビを入れたビニール袋。静岡市清水区の由比漁港

最大300g入る細長い袋を量に応じて短くすることもでき、空気を入れる穴もあるため、そのまま冷蔵すれば2〜3日はエビが生きたままでいられる。見た目もよいことから市内の飲食店を中心に市内外からも人気を集めている。原部長は、今後は観賞用や贈答用としても売り込んでいきたい」と展望を語った。

2012年12月22日朝刊 中部版

① “サクラエビロケット” の良い点を記事から書き出しましょう。

② 写真を見て、感じたことを書きましょう。

年 組 名前

(小学校中学年以上 総合)