

# 静岡の食文化

生産量・消費量日本一の和食食材が多数

## 生産額日本一



**茶（生葉 + 荒茶）** 生産額全国シェア 40% 産出額 436 億円 主な生産地：県下全域

静岡県内には、西部から東部まで多くの有名茶産地があり、様々なブランド茶が生産されています。金色透明な水色の普通煎茶、濃緑な水色の深蒸煎茶のほか、近年では紅茶やウーロン茶などの従来の日本茶にこだわらない多彩なお茶を生産しています。



**わさび** 生産額全国シェア 76% 産出額 25 億円 主な生産地：伊豆、東部、中部

静岡県は、わさびの栽培発祥の地であり、今も全国 1 位のシェアを誇ります。清流の中で育つわさびは、澄んだ辛味と清らかな香りが持ち味。「わさび漬け」などの加工品も有名です。



**さくらえび** 生産額全国シェア 100% 産出額 40 億円 主な生産地：静岡市（由比、蒲原）、焼津市（大井川）

桜えびの漁期は年 2 回。春漁は 3 月中旬～ 6 月初旬、秋漁は 10 月下旬～ 12 月下旬。桜えびは駿河湾のほか、東京湾・相模灘にも生息していますが、漁業の営業許可を静岡県だけが認めているので、国内の水揚げは【100%】駿河湾となります。



**かつお** 生産額全国シェア 21% 産出額 142 億円 主な生産地：焼津市、沼津市、御前崎市

初夏に黒潮によって静岡県沿岸に回遊してきます。また、焼津では遠洋漁業で獲れたかつおが周年水揚げされます。



**しらす** 生産額全国シェア 19% 産出額 55 億円 主な生産地：浜松市、磐田市、吉田町、静岡市

静岡県では漁場と市場が近いため、鮮度の良いしらすが水揚げされます。「生しらす」は鮮度の良いしらすの水揚げされる静岡ならではの食材です。



**まぐろ類** 生産額全国シェア 12% 産出額 151 億円 主な生産地：焼津市、沼津市

静岡県では、きはだまぐろ、みなみまぐろ、びんながまぐろ、めばちまぐろなど、様々なまぐろが水揚げされます。これらは刺身などで食べられるほか、缶詰など加工品の原料としても利用されています。

※平成 22 年生産農業所得統計（農林水産省）

## 消費量日本一

●お茶の生産地として知られる本県は、お茶だけでなくお米も日本一の消費地です。

その他、まぐろやしらす干しなど和食食材を多く消費しています。

品目	全国順位			
	（金額ベース）		（数量ベース）	
	静岡市	浜松市	静岡市	浜松市
米	1	3	2	1
緑茶	1	2	1	2
茶類	2	1	-	-
まぐろ	1	5	1	4
かつお	8	2	8	4
鰹節・削り節	3	2	3	2
しらす干し	1	3	1	4
干しアジ	1	14	1	14
あさり	3	7	3	6
うなぎの蒲焼き	8	1	-	-

※総務省家計調査（二人以上の世帯、県庁所在地及び政令市別ランキング、1 世帯あたりの年間の支出金額・数量の平成 21～23 年平均）

