



白浜にお住いの
豊島 早敏さん・可奈美さんの
長女
ももねちゃん(1歳3か月)

こんにちは！ ももねだよ
わたしのチャームポイントは
パパとそっくりなお顔だよ☆
ワンワンと
ダンスすることが大好き！

みなさんのお宅のアイドルを募集しております。市役所総務課へどしどしお寄せください！

下田人の息づかい



下田漁港金目鯛

下田で日本一、と聞けば頭に浮かぶものの一つに、「漁獲量日本一の金目鯛」があげられます。

漁獲量日本一を誇る下田の金目鯛は早朝に水揚げされ、市場は活気づきます。

伊豆漁協下田魚市場には、下田の近海で水揚げされた「地金目」と呼ばれているものも出回ります。

金目鯛とはどんな魚？

金目鯛の特徴は、眼は金色に輝いている魚で深海に棲息しています。海水の中では美しい紅色をしています、水

揚げされてから40分ほど経過すると全身が赤色に変わります。

鮮度の見分け方

金目鯛の鮮度を見分けるポイントは、透き通った金色に輝く目をしていて、皮の赤色が鮮やかなものほど新鮮で、鮮度が落ちると白っぽくなっていくそうです。

金目鯛の旬はいつなのか

金目鯛の身は深海魚のため、1年を通して脂肪分が多く、いろんな料理に向く白身魚です。旬は冬とも言われていますが、6月頃も産卵期を控え

最も脂が乗るおいしい時期と言われています。

伊豆漁協下田魚市場や道の駅「開国下田みなと」を中心に、6月1日から30日まで下田きんめ祭りが行われます。

水揚げの様子が

見学できます

イベント期間中、伊豆漁協下田魚市場の場外設置場所(毎週火・土曜日休み)では、「金目鯛などの水揚げ見学」を早朝7時半から9時ぐらいまで見学することができます。
※天候により時間の変更や取引の中止があります。



下田まち遺産にも認定されている美味しい金目鯛を、旬に合わせて皆さんも堪能してみたいいかがでしょうか。

問合せ先 建設課都市住宅係

☎22219