

市川産

スズキ・ホンビノス

# グルメフェア 2017



市川の漁師が水揚げした新鮮なスズキ・ホンビノスを使った  
オリジナルメニューがフェア期間中のみ味わえます！



寿司フェア

11月1日(水)～3日(祝・金)

和洋食フェア

11月10日(金)・11日(土)

※スズキ・ホンビノスがなくなり次第、各メニューの提供を終了させていただきます。  
※店舗により提供する食材(スズキ・ホンビノス)は異なります。  
※天候による出漁の関係で、日程が変更となる場合がございます。

# 市川産



## スズキ・ホンビノス グルメフェア

市川市でも魚介類が水揚げされること、皆さんはご存知ですか。市川市にも漁業協同組合があり、スズキやアサリ、ホンビノス貝といったものが水揚げされています。

その魅力を広めようと、「市川産スズキ・ホンビノスグルメフェア」を開催します。市川港で水揚げされる魚類1位であり、淡白な味で知られるスズキ、また三番瀬で漁獲されるホンビノス貝を、各ジャンルで日程を分け、オリジナル料理を提供します。ぜひ、この機会に「市川の海の幸」の魅力に触れてみてください。



### 寿司フェア

11月1日(水)～3日(祝・金)

### 和洋食フェア

11月10日(金)・11日(土)

※スズキ・ホンビノスがなくなり次第、各メニューの提供を終了させていただきます。※店舗により提供する食材(スズキ・ホンビノス)は異なります。※天候による出漁の関係で、日程が変更となる場合がございます。

**おいしいメニューと素敵な出会いが楽しめる!**

フェア参加店の目印! 市川のおさかなグルメフェア参加店の店頭には「のぼり」が掲示されています。

※お店によっては掲示ができない場所もございます。ご了承ください。

## INDEX

市川市の水産業/ スズキとは	3	寿司フェア提供店舗	6
ホンビノスとは/ 食文化フォーラムの取り組み	4	和洋食フェア提供店舗	8
ホンビノス貝の食べ方	5	市川のおさかなが購入できるイベント	11

# 市川市の水産業

東京湾奥部の浅海である三番瀬に面する市南部では水産業が営まれています。塩浜地先海域を漁場とするノリ養殖とアサリ漁などの浅海養殖業の他、東京湾内の底引き網漁、刺し網漁、船引き網漁などでスズキ、カレイ、ハゼなどを漁獲しています。



## スズキとは **市川市のスズキ**

スズキとは、東京湾などで漁獲できる出世魚で、セイゴ、フッコと成長し60～100cmの大きさのものをスズキと呼んでいます。

淡白な味で、和・洋・中どんな料理にも合う白身魚です。産卵を終え盛んに餌を食べた6月頃から、身が厚くなり旬を迎えます。また、地元で獲れたスズキを市内鮮魚店で販売するイベントも開催しています。



## **スズキ漁の紹介**

市川市のスズキ漁の漁法は主に、底引き網漁業で行われています。底引き網漁業とは、網を船尾から海中に入れ、1時間程度引いたら巻き上げて漁獲し、これを1日の漁で何回も繰り返します。

底引き網漁の網を漁船に搭載されている機械で巻き上げます。網の中にはスズキ以外にもコチ、カレイ、ヒラメ、メバル、カサゴ、サヨリ、クロダイ等、様々な魚種がかかります。

水揚げされてすぐに、魚種や魚体サイズを選別していきます。スズキは出世魚と呼ばれ、大きさによって呼び名が異なります。10cmほどの幼魚を「コッパ」、25cm位までの若魚(1年魚)を「セイゴ」、30～50cm位の2年魚を「フッコ」、3年あるいは4年魚以上で60



cm以上になってようやく「スズキ」になります。

また、あまり知られていませんが、100cm以上で「オオタロウ」、産卵前の深場に居るスズキは「ハラブト」と呼ばれます。

水揚げされたスズキは、船上ですぐに選別を行い、氷を敷き詰めた発砲スチロールに新鮮なまま梱包します。



船上ですぐに氷締めすることで、自然死させた場合と比較して長時間鮮度を保つことができます。

# ホンビノスとは **市川市のホンビノス貝**

ホンビノス貝とは、北米大陸から船舶のバラスト水に混ざり運ばれ、東京湾や大阪湾に定着した外来種です。国内では、主に東京湾、大阪湾に生息しており、市川市・船橋市地先の三番瀬で漁獲されています。

日本での繁殖が確認されたのが比較的近年で、東京湾北部に多く生息しています。食味の良さが注目され、2007年頃から首都圏の鮮魚店やスーパーなど販売チャンネルが拡大し、水産物として採貝される機会が増えたため、2013年には漁業権が設定されるまでになりました。



北米からやってきたホンビノス貝は味の良さが注目され、現在は主に東京湾で漁獲されています。市川漁港での漁獲量もトップクラスであり、いちかわ市民まつりや行徳まつりなど様々なイベントで販売しています。また、干貝や酔っ払い漬けなどの加工品としても1年中味わえます。

おいしいダシも出て、肉厚で歯ごたえもあるホンビノスは、クラムチャウダーはもちろん、パスタやピザ、ラーメンなど様々な料理で活躍します。アサリのように砂抜きをする必要もない、使いやすい食材です。



## 魚食文化フォーラムの 取り組み

市内では、古くから水産業が営まれてきましたが、食生活の変化により水産物の消費が落ち込んできています。そこで、水産業への理解と水産物の消費拡大を促進するため、生産者、消費者、小売業者等の代表者で「市川市魚食文化フォーラム」を組織し、右記のような活動を行っています。

### 魚のさばき方教室



鮮魚店の店主などを講師に招き、魚のさばき方教室を開催しています。イナダ、スルメイカ、イワシなどをさばきます。

## ホンビノス貝のむき方

ホンビノス貝は、マルスダレイ科（アサリ、ハマグリなどの仲間）の二枚貝で、海底の砂泥地に生息しています。最大で10cm以上になる比較的大型の貝で、厚い殻をもっています。貝殻が厚いので、むき方にコツがあります。

ホンビノス貝は、通常は海底の砂中にいないため、砂抜きをする必要がありません。こすり洗いをして汚れやぬめりを取ってください。

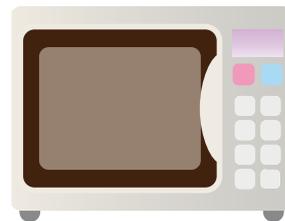
### ① 凍らせる

洗ったホンビノス貝をビニール袋に入れて冷蔵庫に一晚入れ、自然解凍すると口が少し開くので、バターナイフやスプーンの持ち手などを差込んでひねります。急ぐときは水につけます。



### ② 電子レンジ

洗ったホンビノス貝を器に入れ、ふたをして電子レンジで加熱してください。加熱時間は5cmサイズ12個で3分(500w)が目安ですが、様子を見ながら行ってください。口が少し開いたらバターナイフやスプーンの持ち手などを差込んでひねります。



### ③ ゆでる

洗ったホンビノス貝をお鍋に入れてゆでると口が開きます。お湯に入れば短時間で、水からゆでればダンもです。



### ノリすき体験



水産業への理解を深めるとともに、地元の産業を知ってもらうため、漁業者・元漁業者を講師に招き、市内の小学校でノリすき体験を実施しています。

### 三番瀬の漁場見学



市川の漁業を身近に感じてもらうため、漁協の協力により親子で漁船に乗って漁場を見学します。

### イベント販売



市民まつりや農水産祭り等、市内外のイベントにおいて、ノリ、ホンビノス、アサリ等を販売し、市川市産水産物のPR事業を実施しています。

# 寿司フェア

11月1日(水)～3日(祝・金)

## 提供店舗

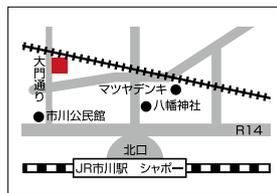
※店舗によって提供日が異なります。詳細は各店舗にお問い合わせください。  
 ※営業時間・提供メニュー等は変更となる場合がございます。  
 ※提供メニューは数量限定となります。



### スズキの島寿司

スズキをツケにし、ワサビの代わりにからしで食べる八丈島の寿司をお楽しみください。

市川鮭商組合



### 蛇の目寿司

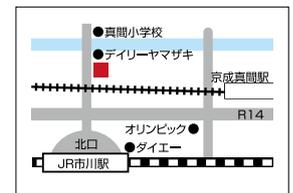
市川市市川1-17-10  
 ☎047-322-5218  
 営業 11:00～14:00  
 夜 16:30～21:00  
 休水曜日(11月1日休み)



### 新鮮! 市川スズキのどんぶり

市川産スズキに、薬味を添えたどんぶりをお楽しみにください。

市川鮭商組合



### 鮭会館 林屋

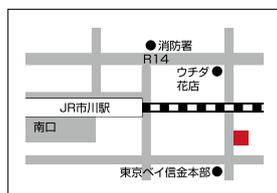
市川市真間2-10-11  
 ☎047-325-2510  
 営業 11:00～21:00  
 (L.O.20:30)  
 休月曜日



### スズキのづけどん、 にぎりずし

新鮮な市川産のスズキのづけどんとお寿司を、ぜひご賞味ください。

市川鮭商組合



### 平寿司

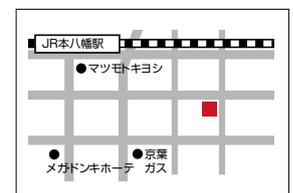
市川市新田2-30-15  
 ☎047-376-0938  
 営業 13:00～19:00  
 休月曜日



### スズキとホンビノスの酒蒸し

ワインのお供に

市川鮭商組合



### 入船寿司

市川市南八幡3-7-3  
 ☎047-379-8668  
 営業 17:00～23:00  
 休木曜日

11月1日は

# 寿司の日!

11月は新米の季節であり、また、ネタになる海や山の幸が美味しい時期であることから、「全国すし商環境衛生同業組合連合会」が昭和36年(1961年)に決めました。

「寿司の日」にぜひ、寿司フェア提供店舗へ!



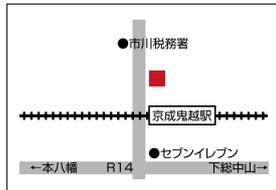
スズキのにぎり  
スズキの刺身

市川港より直送された新鮮なスズキを、お刺身、お寿司でお楽しみください。

市川鮭商組合

## みどり寿司

市川市鬼越1-24-2  
☎047-334-6034  
🕒11:00~22:00  
📅水曜日



寿司・刺身・洗・塩焼・  
バター焼き・照焼き

市川港より直送された新鮮なスズキをぜひご賞味ください。

市川鮭商組合

## 鯛寿し

市川市原木3-6-17  
☎047-327-3733  
🕒17:00~21:00  
📅木曜日・第三水曜日



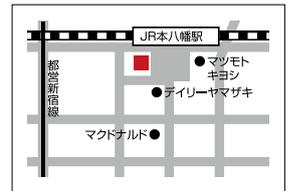
刺身または塩焼き定食、スズキ握りずし

刺身または塩焼きの定食(デザート・吸物・新香付)1人前800円、スズキ握りずし7貫で500円です。  
※税抜

市川鮭商組合

## 鮭文

市川市南八幡4-2-2  
☎047-370-1234  
🕒11:00~23:00  
📅水曜日(11月1日は営業)



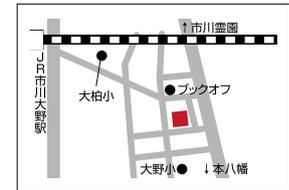
スズキのにぎり  
スズキの刺身

市川港で水揚げされた新鮮なスズキをご堪能ください。

市川鮭商組合

## 喜久寿司

市川市南大野2-3-43  
☎047-337-0020  
🕒11:00~14:00  
16:00~20:00  
📅木曜日

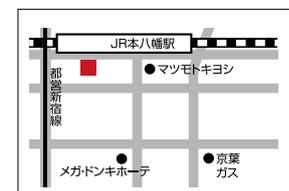


スズキとマグロの  
紅白寿司

とれたてスズキと当店絶品のマグロ寿司の両方をお楽しみください。

## まぐろのカリスマ

市川市南八幡4-3-17  
斉藤ビル1F  
☎047-376-7056  
🕒12:00~15:00  
17:00~23:00  
📅無休



# 和洋食フェア

11月10日(金)・11日(土)

## 提供店舗

※店舗によって提供日が異なります。詳細は各店舗にお問い合わせください。  
 ※営業時間・提供メニュー等は変更となる場合がございます。  
 ※提供メニューは数量限定となります。

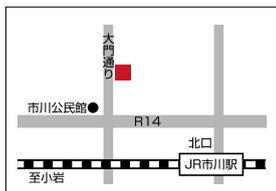


### スズキの スパイスロースト

新しい味覚！スズキをワインと塩で下味をつけて、スパイスとリキュールをまぶしてふっくらとオープン焼きに。

#### VIN PLANTS Feria(フェリア)

市川市市川1-12-11  
 ☎047-324-0152  
 営18:00~24:00  
 休水曜日

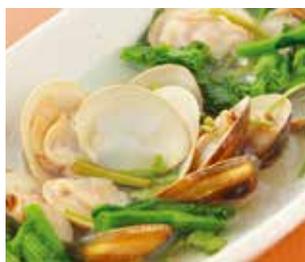
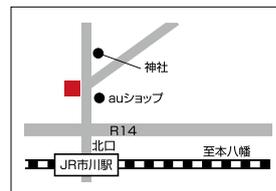


### スズキのポワレ皮パリッ! 木の子のソース

皮をパリッパリッに焼き上げ、身はホクホク。秋の木の子をふんだんに使ったソースでお楽しみください。

#### ル・ポワソン カフェ&デリ

市川市市川1-13-32  
 ☎047-702-5515  
 営11:30~15:00  
 17:00~22:00  
 休水曜日

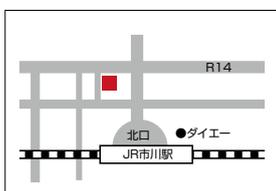


### 素材の旨味をご堪能! ホンビノスの酒蒸し!

スズキとキノコのオイル焼きで旬の香りをお楽しみください。ホンビノスのお出汁を存分に!

#### たまや

市川市市川1-9-11  
 サン市川ハイツ2F  
 ☎047-321-1217  
 営16:00~翌1:00  
 休無休

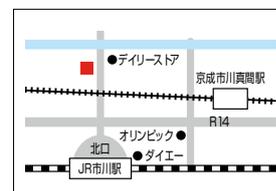


### スズキのポワレ レモンバターソース

地元市川港からの直送スズキを極上のレモンバターソースで。ソムリエおすすめのワインと共に楽しんでください。

#### 江戸家

市川市真間2-17-11  
 ☎047-322-6522  
 営17:00~22:00  
 ※昼は予約で可能です。  
 休水曜日



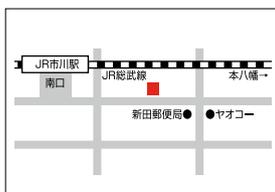


### 市川産ホンビノスをお好みで…

市川港で水揚げされた旨味たっぷりのホンビノス貝を、焼き・酒蒸し・汁物などお好みで調理いたします。

### ごはんや元

市川市新田 2-28-9  
☎047-377-8599  
🕒11:00~22:00  
📅水曜日



### スズキの胡麻衣天 季節の野菜天と一緒に

風味豊かな胡麻をふんだんに入れた衣でサクサクの天ぷらに。暮坪かぶりそばつゆダレでお楽しみください。

### izakaya 上喜源

市川市八幡 2-16-21  
ウエストビル1F  
☎047-333-4415  
🕒17:00~翌1:00  
(金・土17:00~翌2:00、日・祝16:00~24:00)  
📅年始のみ

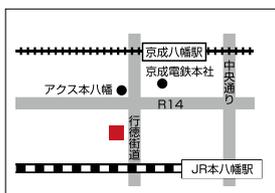


### 市川スズキとホンビノスのトマト煮込み

旨味のあるトマトスープにカリカリに焼いたガーリックトーストを浸してお召し上がりください。

### イタリアンキッチン ボーノ

市川市八幡 3-6-1  
プレミアムスクエア本八幡 2F  
☎047-326-8500  
🕒11:00~23:00  
📅無休

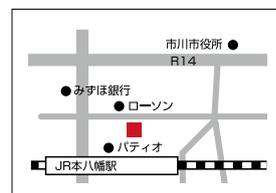


### 市川で水揚げされたスズキのボンファム

今が旬のスズキときのこをトラディショナルフレンチスタイルでお召し上がりください。

### BISTRO 食彩家 ここっと

市川市八幡 2-14-15  
久保ビル2階  
☎047-332-9910  
🕒17:00~23:00  
📅月曜日不定休

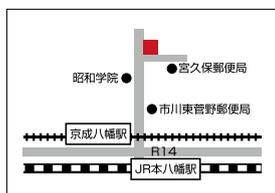


### 市川スズキの唐揚げ甘酢あんかけ

市川港直送の新鮮スズキを唐揚げにし、村越屋特製甘酢あんかけをからめ、絶品の一品に仕上げました。

### 中国料理 村越屋

市川市宮久保 3-35-9  
☎047-371-7676  
🕒11:00~15:00  
17:00~20:00  
📅火曜日

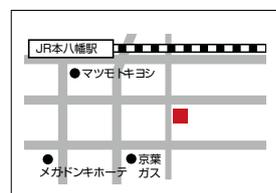


### ホンビノスの白ワイン蒸し

市川港でとれた新鮮なホンビノスを白ワインで蒸し、にんにく、オリーブ油でいただきます。うまい！

### 居酒屋こい

市川市南八幡 3-7-1  
☎047-377-5151  
🕒16:00~22:00  
📅日曜日



# 和洋食フェア

11月10日(金)・11日(土)

提供店舗

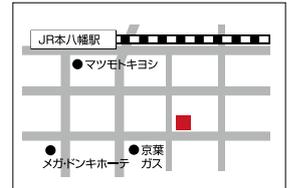


## 居酒屋たまらん

市川市南八幡3-7-15  
スクウェアハイム102  
☎047-316-0779  
Ⓢ平日18:00～翌1:00  
(L.O.24:00)  
金・土・祝前日18:00  
～翌3:00(L.O.翌2:00)  
Ⓢ不定休(電話でご確認下さい)

市川産!  
スズキ・ホンビノス  
酒蒸し

スズキとホンビノス貝を酒蒸しにして、旨味を凝縮してみました。美味しさたっぷりの酒蒸しをお楽しみください。

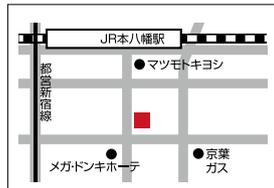


## ホンビノスの酒蒸し

新鮮なホンビノス貝の旨味が凝縮された、美味しい酒蒸しをご堪能ください。

## SHIERI

市川市南八幡4-7-12  
ラ・パシフィックB B1F  
☎047-393-6008  
Ⓢ17:00～24:00  
Ⓢ無休

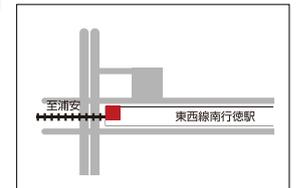


## スズキおろしポン酢添え

スズキを薄塩で焼き、おろしポン酢でスズキの旨味を引き出す逸品!

## ふぐ大衆割烹 しま田

市川市相之川4-17-2  
☎047-356-8416  
Ⓢ11:30～13:30(ランチのみ)  
17:00～19:30  
Ⓢ不定休

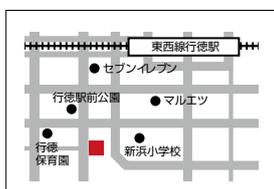


## 行徳貝ラーメン・ 干貝入貝焼売・餃子・ 小籠包

港直送店内海水置のホンビノスだから新鮮・美味! 乾貝のスープ入り焼売と餃子、貝の旨味を凝縮した絶品小籠包をご賞味ください。

## 貴州菜園

市川市行徳駅前4-6-13  
☎047-395-8260  
Ⓢ11:30～14:00  
17:30～22:00(L.O.21:30)  
日～21:30(L.O.21:00)  
Ⓢ月曜日



# 市川のノリ

まだまだ市川には、  
水産物があります!

市川漁港前面の三番瀬の浅瀬には、高品質な江戸前のノリを生み出す漁場があります。市川の手付海苔を多くの方に知ってもらうために、市内外のイベントでの販売や小学校の総合学習（ノリすき体験）への支援などの事業を実施しています。



## ノリ作り

春に、成熟した葉から放出された果孢子（卵）をカキ殻の中にもぐらせます。夏の間は水を入れたタンクの中で面倒を見て、秋にここから孢子（種）が飛び出すのを待ちます。盛んに飛び出すようになったところで、網への種付けを行います（陸上採苗）。するとおよそ一ヶ月で摘みとれる大きさの葉になります。

種付けから収穫までの間にアオサやアオノリ等の雑藻を取り除く作業をはじめ、農作業と同じような作業が行われます。海苔の収穫は11月から4月まで行われています。特に11月から年内にとれるものは一番ノリと呼ばれ、柔らかくておいしいものです。

## 購入できるイベント(予定)

時期	イベント名	販売内容
5月	春の南行ホコ天	ホンビノス貝販売
6月	市内鮮魚店でのスズキ販売	スズキ販売
8月	納涼・夕涼み 南行ホコ天	ホンビノス貝販売
10月下旬	秋の味覚 南行ホコ天	ホンビノス貝販売
	行徳まつり	ホンビノス貝販売 焼きノリ販売 ホンビノス貝クラムチャウダー
11月3日	市川市民まつり	焼きノリ販売
12月上旬	市内鮮魚店での生海苔販売	生ノリ販売
中旬	農水産まつり	生ノリ販売



### イベント以外もここで買えます!

#### 市川観光物産案内所

アサリやホンビノス貝、ノリ佃煮などのほか、市川の手付千葉県指定伝統的工芸品、市川産の物産品等を販売しています。



開所時間	午前10時～午後4時
休所日	毎月第1月曜日(祝日にあたるときは直後の平日) 年末年始
アクセス	・JR市川駅北口から徒歩1分 ・京成線 市川真間駅から徒歩7分 ・京葉道路 市川インターチェンジ 下車10分(駐車場はありません)
問い合わせ・連絡先	【住所】市川市市川1-1-1 【電話】047-324-7751



発行/市川市経済部商工振興課  
**TEL : 047-711-1140**