



日々の生活に彩りを与えてくれるなにかが、
沼津港には、きっとある



沼津港振興会による沼津港清掃活動の様子

また来たいと
思ってもらうために

「来てくれる人が綺麗な港だなんて思ってくれたら嬉しい。また来たいって思ってもらいたい」と口々に語る沼津港振興会の皆さんは、沼津港の発展や利用推進を目的として活動をしています。「沼津港は市外からのリピーターが多いですが、沼津の人にも来てもらいたいですね。今よりもっと地元の人たちに愛される港を目指しています」と話してくれました。

訪れた人たちを魅了し、憩いの場でもある沼津港の背景には、沼津港を盛り上げたい人たちの想いがたくさん詰まっています。

行って、楽しんで、好きになる

沼津港は、観光や地域交流の拠点として日々にぎわいを見せています。グルメだけでなくびゅうおからの眺望や沈む夕日、緑が広がる港口公園など市民の憩いの場所としても親しまれています。

もっと沼津港を盛り上げていくには、沼津の人が沼津港をたくさん訪れ、周りの人に魅力を広めていくことが、何よりの振興に繋がるのではないのでしょうか。私たちが個性豊かな、新鮮な美味しい沼津の魚を食べることは、沼津の水産業の応援にも繋がります。

美味しい海の幸、沼津を堪能できる景色、そして笑顔溢れるにぎわいが、沼津港で待っています。

◎水産海浜課

☎055・934・4753



皆さんにもぜひ、食べてほしい逸品 「深海エビとアジの沼津小判めし」

沼津の幸をふんだんに使う

10月28日(土)・29日(日)に「第14回みなとオアシスSea級グルメ全国大会in沼津」が開催されます。今大会は、全国のSea級グルメが30以上も集まる過去最大の大会です。

Sea級グルメとは、みなとオアシスが位置する地元の食材や、その地元で産地消される名産品を用いて作られたSea海の要素を含む「当地グルメ」です。「深海エビとアジの沼津小判めし」は小判型に固めたご飯とあじのひもの、深海魚の本エビを使った沼津のSea級グルメです。

全国大会に沼津代表として出場するまるが港食堂の坂詰さんは「本エビは、甘エビによく似ていて甘くてとてもおいしいんですよ」と笑顔で話します。「うちの小判めしは、アジの炊き込みご飯とカレー風味の2種類のごはんを使っています。食材の魅力を存分に楽

この大会にかける想い

沼津小判めしは、イベントへの出店や今年2月のSea級グルメフェスタなどを通じて盛り上がり注目を集めています。「この大会が盛り上がり、地域貢献に繋がってくれたら嬉しい。この機会に『深海エビとアジの沼津小判めし』を多くの人に食べてもらいたいです」と熱い気持ちを語ってくれました。

沼津の代表としてグランプリを獲得ことが目標のまるが港食堂。大会当日は、ぜひ沼津小判めしを食べて応援しましょう。

