



みなとしみず

発行

国土交通省中部地方整備局
清水港湾事務所
御前崎港事務所/下田港事務所/田子の浦港事務所
静岡市清水区日の出町7番2号
TEL. 054-352-4146(代表)
<http://www.shimizu.pa.cbr.mlit.go.jp>

「海の日」式典で海事功労者等表彰

平成20年7月23日(水)に、清水マリニビルにおいて、平成20年「海の日」式典が開催され、海運、港湾、海上保安等の功労者の方々総勢97名の表彰状の授与が行われました。

式典の開会にあたって、冬柴鐵三国土交通大臣式辞(水谷一之中部運輸局静岡運輸支局長代読)に続き、望月義夫衆議院議員、杉山公一清水商工会議所会頭らからの来賓祝辞がありました。

港湾関係の表彰では、清水港の港湾振興発展に貢献された、百々勇司(清水港湾連絡協議会)氏が国土交通大臣表彰を、NPO法人Be-clubが中部地方整備局長表彰をそれぞれ受けました。また、静波海岸の美化活動に貢献された、静波海岸ボランティアの会が清水港湾事務所長表彰を受け、更に、港湾建設工事の優良工事技術者として、株式会社橋本組の土屋克己氏、港湾調査業務の優良業務請負者および優良業務技術者として、株式会社オリエンタルコンサルタンツ中部支店、並びに、同社木村重喜氏らが清水港湾事務所長表彰を受けました。なお、株式会社橋本組は、優良工事施工者として、7月17日に名古屋において、中部地方整備局長表彰を受けています。

表彰式のほかに、会場ロビーには、海の図画コンクールや標語コンクールの入賞作品、日仏貿易に尽力された故掛井金徳氏の海事功労章が展示されており、海への思いが深まったことと思います。



国土交通大臣表彰
清水港湾連絡協議会 理事 百々勇司 氏



中部地方整備局長表彰
NPO 法人 Be-club 理事長 鈴木直明 氏

ファインダーの向こう

今年の清水みなと祭りでは、海上保安庁の大型巡視船「やしま」による体験航海が行われました。航海を終り清水港に戻ってくるところで、清水港に在籍しているタグボート5隻による歓迎放水が行われました。

港がその機能を発揮するためには、岸壁やクレーンなどの施設が必要なことは言うまでもありませんが、大型のコンテナ船やタンカーの入出港のためにはタグボートが欠かせません。トン数は200トン位の比較的小型の船ですが、馬力は3,000馬力もあり、大きな船舶を押したり引いたりして、安全な離着岸を支援します。言うなれば縁の下の力持的な存在です。また、万が一の船火事の際にはこのように備え付けられている放水銃により消火活動にあたります。

今回は、歓迎放水ということで、滅多に見ることができない5隻の共同作業を目にすることができました。皆さんも港にお越しの際にはこんな働き者のタグボートを探してみてください。



「タグボート」

Photo : A. Fujii

清水港湾事務所長 藤井 敦

みなとへの思い 大井川町長 池谷 薫

大井川港は、昭和39年11月の供用開始以来、国や民間の協力のもと物流港として発展してきました。石油製品を中心とした取扱貨物量も平成7年には419万トンを記録するなど、物流基地の要衝として県内中西部地域の経済発展に大きく寄与してきました。

近年は物流港の機能に加え、活気あふれるみなとまちの実現に向けて、港を舞台にした大井川港朝市や西伊豆への遊覧船運航、踊夏祭（おどらっかさい）、トライアスロンなど、様々な事業を展開しております。そして、平成17年には内閣府より「地域再生計画」の認定を受け、「駿河湾観光計画」により、地域住民と一体となった魅力あるみなとづくりに取り組んでおります。

当町は、この11月1日に焼津市に編入合併を予定しており、漁港と港湾の二つの港を抱える新市が誕生することになり、港の持つ機能の重要性が改めて認識されることと思います。今後は機能の異なる港と同様、省庁及び根拠法令も異なりますが、焼津港と一体となった整備、特に地域住民の安心・安全を最優先にした地震・津波対策事業などを連携して進めることが大切ではないでしょうか。

また、安全で利用しやすい港、エネルギー問題に対応した環境にやさしい港など時代の要請に則した港、この大井川港の持つ資源をいかに利活用すべきか。合併を機に新たな大井川港への出発と考えています。



大井川町長 池谷 薫

大井川港の整備イメージ ～“地域住民と一体となった みなとづくり”を目指します！～

○旅客船等バースの確保と交流空間の創出



○給電・給水、照明施設の整備

○臨港南公園と一体となった親水空間の創出

○津波対策も念頭に置いた離岸堤の整備

○臨港道路の改良

○骨材公共岸壁の改良
(骨材/リサイクル貨物取扱岸壁の整備)
○新たな耐震強化岸壁の整備
○公共岸壁へのアクセス道路の整備



大井川港全景 (平成19年11月19日撮影)

田子の浦港岸壁ジャケット据付！

平成20年7月9日（水）に、田子の浦港中央地区2号岸壁において、岸壁の主構造となるジャケット（鋼管製の岸壁の基礎）の据え付けが行われ、これに併せて工事見学会を開催したところ、約130名の方々に参加していただきました。

据え付けたジャケットは、幅約37m・高さ約13mで、重さは約300トンもあり、広さはテニスコート1面程度、重さはジャンボジェット機1機分と同じくらい大きな構造物です。

ジャケットは工場で製作されることで工事が天候に左右されにくいこと、鋼管が組み合わさっていて強度が強く、地震に強いことなどの利点があります。田子の浦港ではジャケットは全部で6基据え付けられる予定ですが、今年はその内、最初の2基が据え付けられます。

見学会では、田子の浦港事務所の村上裕幸港湾保安調査官による模型を使った工事の概要説明の後で据え付けが開始されました。

既に台船からクレーン船により吊り上げられ、所定の場所まで移動させていたジャケットをゆっくりと所定の高さまで降下させて、正確に位置を決めて岸壁に据え付けて、約1時間かけて作業が完了しました。

見学会に参加した一般の方からは、「ここは普段入れない場所で、見学会に参加してみて、工事の内容もよくわかったし、めずらしいものが間近で見ることが出来て良かった。」との感想をいただきました。

田子の浦港は、県内第2位（取扱貨物量）の港湾であり、中でも中央地区は、当港の取扱貨物量の37%を扱う中心的な岸壁ですが、岸壁の老朽化、満載の大型貨物船に対応できないといった水深の不足、耐震性の不足などの課題を抱えており、それらの解決のため、平成19年2月より、岸壁と航路の整備を進めています。

今後とも、工事の安全に努めながら施設の早期整備に努めて参りたいと思います。



模型（手前）を使った工事概要の説明



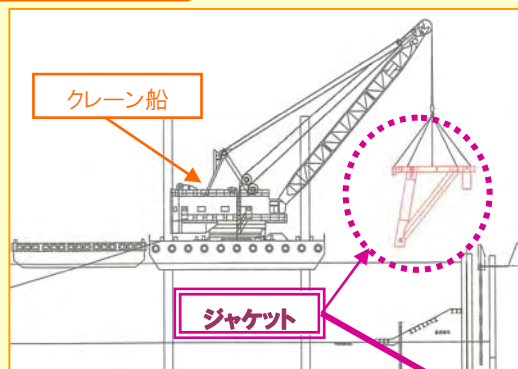
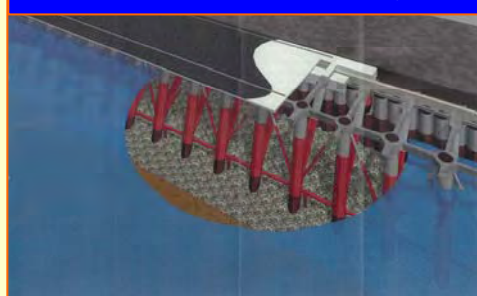
見学会には約130人の参加がありました。



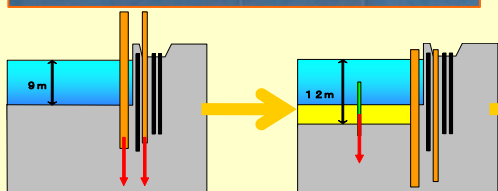
クレーン船「大和」に吊り上げられたジャケット全景

田子の浦港中央地区2号岸壁の施工順序

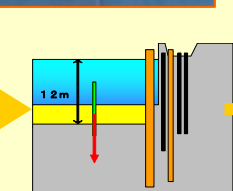
ジャケット式岸壁完成イメージ(透視図)



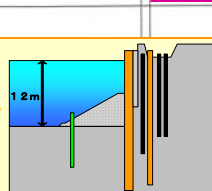
今回の見学では、
「④ジャケット据付」を
見ていただきました。



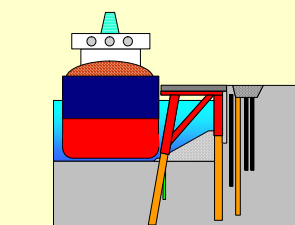
①陸側基礎工



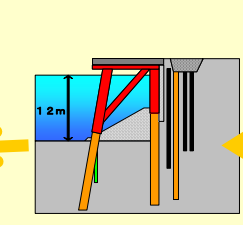
②床掘、仮受杭設置



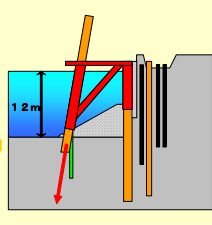
③基礎石、被覆石投入



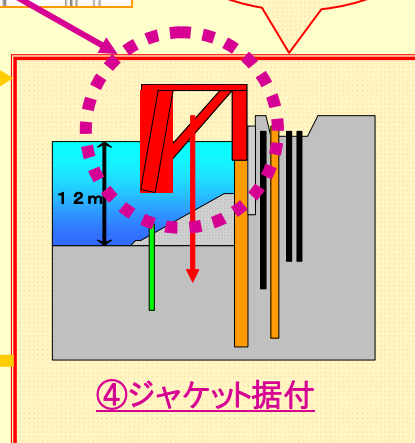
⑦完成



⑥上部工、床版据付



⑤海側鋼管杭打設



④ジャケット据付

外山廣文 田子の
浦港漁業協
同組合組合長に
お伺いしました。

しらすのお話

田子の浦港内には漁港区があり、そこで水揚げされる「しらす」は、知る人ぞ知る田子の浦港の名産品です。

しらすの捕り方～食べ方までを、ここで一挙ご紹介いたします！

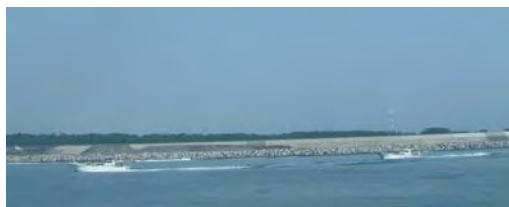


外山廣文田子の浦港
漁業共同組合組合長

①しらす漁のシーズン

しらす漁は例年、3月頃から翌年1月頃まで行われる。

シーズン中は、朝、獲れたばかりの新鮮なしらすを港に水揚げされ、その一部は貴重な生しらすとして販売される。



田子の浦港でのしらす漁の様子

②しらすを捕るには…

しらす漁には、2隻の漁船で網を曳いて行う「二艘曳き」と、1隻の漁船でしらすの群れを網で巻き獲る「一艘曳き」の方法がある。

二艘曳きは一度にたくさんのしらすを獲ることができるが、網の中に大量のしらすが入るため、しらすに死にやすく傷みやすい。一艘曳きは二艘曳きに比べて多くのしらすを獲ることはできないが、すぐに網を上げるため、網の中でしらすに傷みにくく鮮度が高い。

田子の浦漁協のしらすは、全て一艘曳きで獲っているため、品質が良く、しらすをよく買っていただくお客さんも、「生しらすは田子の浦のものに限る。」という声が多い。

③生しらすを保存するには…

生しらすは大変デリケートなので、保存しておくことは難しい。

どうしても保存しなければならない場合には、ザルにしらすと氷を混ぜて入れ、氷の溶けた水が、生しらすを浸さないよう、水が切れるようにしておくと、ある程度の時間は新鮮さを保つことができるので、遠方に車で持ち帰る場合などに良い。

④釜揚げしらすを作るには…

生しらすが余ってしまった場合などには、釜揚げにすると保存ができて美味しく食べられる。

作り方は、海と同じくらいの濃さにした塩水を沸騰させ、そこにお玉一杯程度の生しらすを入れる。しばらくしたら、お湯の表面にしらすが浮いてくるので、すくい取って水を切り、紙の上に広げて少し乾かせばできあがり。

☆☆ポイント☆☆ 一度に大量に茹でないこと。

⑤しらすを美味しく食べるには…

しらすは食べ飽きない淡泊な味である。

食べ方は人それぞれの好みがあり、生が好きな人もいれば、釜揚げが好きな人もいる。ほかに、かき揚げにして食べるのも美味で人気がある。

中でも、アツアツのどんぶりご飯の上に、たっぷりの生しらすと生姜を少し乗せて、醤油を垂らしてほおぶるのが生しらすが大好きな人にとっては最高☆

かごいっぱいに入った
捕れたてのしらす



田子の浦漁協で販売されている生しらすは、鮮度が良く一匹一匹がピンと張っていてプリっとしており、味も最高です。

9月には「田子の浦しらす祭り」が催され、生しらすどんぶりが格安で振る舞われるなど、毎年大勢の人々が賑わいます。

みなさまもぜひどうぞ!!

海とみなとの相談窓口



全国共通フリーダイヤル
おーいに よくなれ みなと

0120-497-370

受付時間: 9時～12時、13時～17時(土・日、祝祭日は除く)

- ・海やみなとの利用に関すること
- ・総合的な学習時間に関すること
- ・みなとの構想や計画に関すること
- ・海洋土木技術に関すること
- ・みなとの防災に関すること

その他、海とみなとに関することは何でもお問い合わせください

■ 本誌に関するお問い合わせ先 ■
清水港湾事務所 企画調整課

太田・屋敷

Tel 054-352-4148

e-mail

shimizukouwan@pa.cbr.mlit.go.jp