

4月ハマチ新聞

発行日：平成30年4月27日 発行：隠岐支庁水産局

新年度になりました！今年度も「ふるさと新聞」の記事を書くので、よろしくお願ひします。初めて「ふるさと給食」を食べる小学1年生にも隠岐でとれる魚の魅力を感じてもらえるような記事を書いていきます！

さて、今月のふるさと給食で食べるのは「ハマチ」です。今日の給食では、「ハマチのつけ焼き」でいただきますよ！！

ハマチとブリは何が違うの？

スーパーや魚屋に行くと、右の写真のような

青魚が「ハマチ」「ブリ」など様々な名前で売られています。実は、「ブリ」も「ハマチ」も同じ魚です。

「ブリ」は大きさによって名前が変わります。

体長30～40 cmの時は「ハマチ」と呼ばれます。

体長70 cm以上になると「ブリ」と呼ばれるようになります。

ブリ(ハマチ)は、成長するにつれて名前が変わるため出世魚と言ひます。

「ハマチ」が成長(せいちょう)すると、「ブリ」になります！！



「ハマチ」より小(ちい)さいときは「モジャコ」と呼(よ)べれます！！



クイズ！？ハマチは漢字でどう書く？

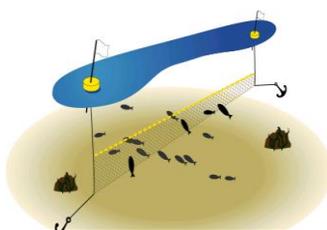
ハマチは、主に定置網漁業や刺網漁業で漁獲されます。

つけ焼き以外にも、お寿司や竜田揚げにしても美味しいですよ。

ここで毎月恒例のクイズです。みなさん、

ハマチは漢字でどう書くか知っていますか。

①～③のうち、どれかが正解です。



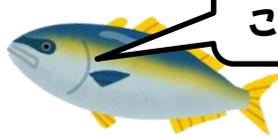
刺網漁業 (さしあみぎょぎょう)



ハマチの竜田揚げ (たつたあげ)

- ① 鰯
- ② 鰯
- ③ 鯛

①～③のどれかがこたえです！！



クイズ

クイズのこたえ：②。①はブリ、③はタイと読(よ)みます。