

6月 マアジ 新聞

発行日：令和元年6月12日

発行：隠岐支庁水産局

今月のふるさと給食で食べるのは「マアジ」です。マアジは味がよいために「アジ」とい名前がついたという説があるほどおいしい魚です。マアジは隠岐全体で約2.2万トン（H30年）漁獲されています。今日の給食では、「アジの南蛮漬け」でいただきます。

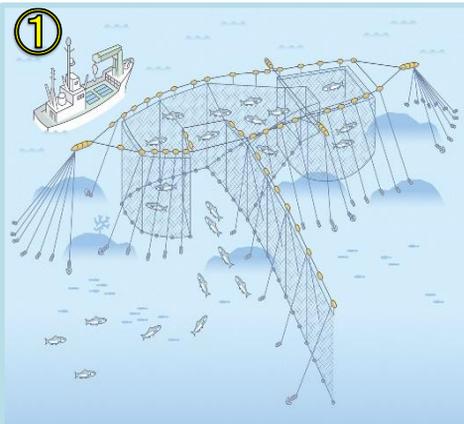
今が旬！脂の乗った浜田のマアジ！

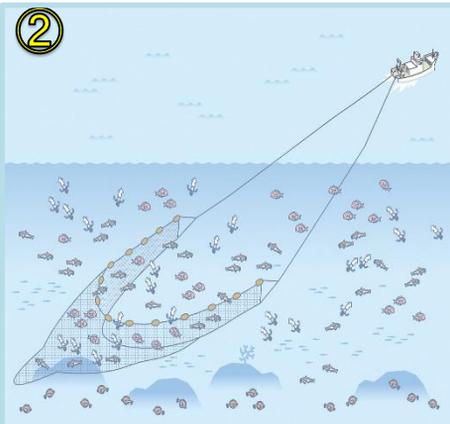
今回の給食で使われているマアジは浜田漁港で水揚げされたマアジです。隠岐のまき網船団も浜田漁港で水揚げしています。浜田漁港で水揚げされるマアジは非常に脂の乗りがよく、春先から初夏にかけての旬の時期はトロにも匹敵すると言われてきました。その脂質は、旬には10%を超え、15%以上になることもあります。（一般のマアジは3.5%程度）浜田市では4～9月の脂の乗ったマアジを「どんちっちアジ」としてブランド化し、出荷しています。

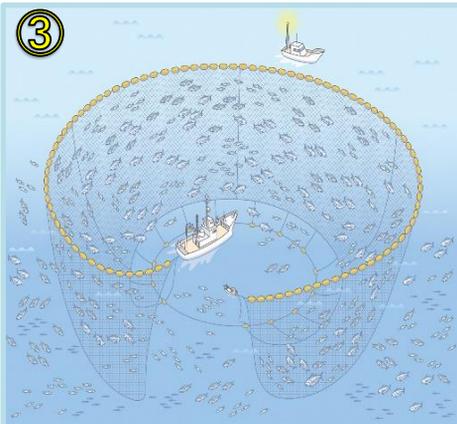


クイズ！？「まき網漁業」はどれ？

隠岐地域ではマアジは主に「まき網漁業」で漁獲されています。みなさんは①～③のどれが「まき網漁業」か、わかりますか？

① 
海中の定まった場所に網を設置し、回遊する魚群を誘い込むことで漁獲する。

② 
海底に網を沈め、網を引いて漁獲する。

③ 
灯りを付けて集めた魚群を、網で囲い込み漁獲する。

さかな た かた へん なんぼんづ
お魚の食べ方マナー ~ドレス編 (アジの南蛮漬け) ~

島根県浜田水産事務所

※ドレス：頭部、エラ、内臓を除いた状態の魚のこと。

① 最初に魚の中心に切れ目を入れる。



② 背中側の身から食べる。



③ しっぽに向かって食べる。



④ お腹側の身を食べる。



⑤ 背骨を取りのぞく。



⑥ 骨をお皿の端にまとめる。



⑦ 下側の身を食べる。



⑧ きれいに完食。

