

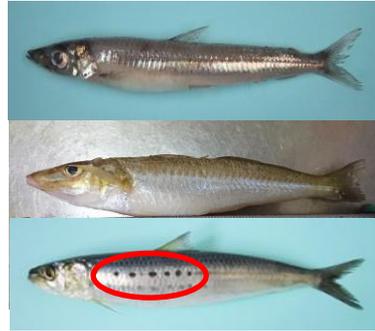
# 5月 ニギス 新聞

発行日：平成29年5月19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「ニギス」です。ニギスは水深70～400メートルのとても深い場所に生息しており、島根県のニギスの水揚げ量は全国2位(平成28年:760トン)です。今日は全国でもトップクラスの水揚げ量を誇る島根県のニギスを使った“抹茶フライ”をいただきます。

## クイズ！！どれがニギスでしょう？

ニギスは、投げ釣りで人気のシロギスに似ていることから、ニギスと呼ばれています。また、ニギスは「沖ギス」、「トンコロイワシ」とも呼ばれることがあります。3種類の魚の写真があります。どれがニギスでしょうか。かたちや体の色に注目してみましょう。

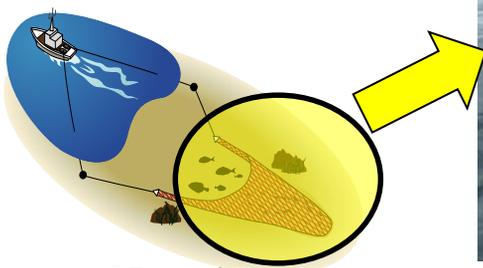


- ①：ぎんいろ 銀色っぽい
- ②：しろいろ 白色っぽい
- ③：あおいろ 青色っぽい、斑点がある

※答えは下にあります。

## ニギスは底びき網漁業で水揚げされます。

隠岐では、ニギスは主に底びき網漁業で水揚げされています。底びき網漁業とは、海底に網をひいて、ニギスのように深いところで泳ぐ魚をとる漁業のことです。



アカムツ(ノドグロ)



カレイ



アナゴ



スワイガニ

そこ 底びき網

たくさん魚がとれます！

そこ 底びき網でとれる魚

## フライ以外のニギスの食べ方！！

今日はニギスの抹茶フライを食べますが、揚げ物以外にも色々な料理があります。ニギスは鮮度が落ちやすいため、練り物や干物などに加工して食べます。もちろん鮮度が良い時は刺身にもできますよ！



ハンバーグ(ねりもの)



さしみ

クイズの答え：①ニギス②シロギス③マイワシ