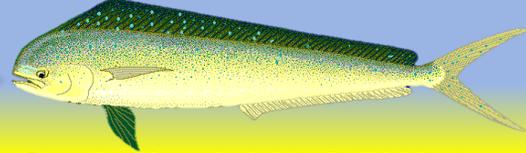


9月シイラ新聞



発行日：平成29年9月22日 発行：隠岐支庁水産局

夏休みが終わり、いよいよ2学期がはじまりました！2学期第1回目のふるさと給食では、「シイラ」を食べます。島根県では、「シイラ」のことを「マンサク」と呼びます。隠岐の島では、年間19トン程度(H28)水揚げされます。

シイラの食べ方も様々で刺身、漬け焼き、煮付け、干物などで食べられます。酢でシイラをめる「沖づくり」、卵の煮付けは絶品ですよ♪

色々な食べ方のあるシイラですが、今日の給食では、「シイラのフライ」でいただきますしょう。

シイラはどうやって獲るか知っていますか？

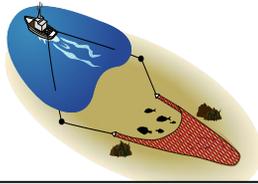
ここでクイズですが、シイラはどうやって獲られているか、みなさん知っていますか？下の4種類の漁業のうち、答えは2つあります。

ヒントは下の「シイラの特徴」に書いてあります。漁業者の方はシイラの習性を利用して漁業をしていますよ♪



釣り(つり)

- ・小魚(こざかな)をマネしたルアーでつります。



底びき網(そごびきあみ)

- ・海底(かいてい)にアミをひきます。



まき網(まきあみ)

- ・魚(さかな)をあみでまいてとります。
- ・魚(さかな)をあつめるために海(うみ)に木(き)をうかべることもあります。

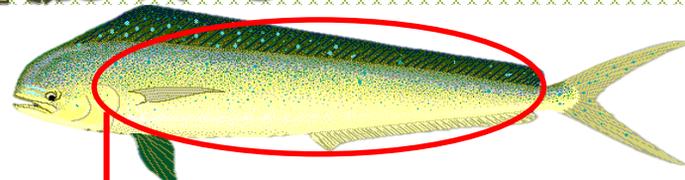


カゴ

- ・カゴのなかにエサをいれます。

シイラの特徴について

- ・日本周辺に生息し、暖かい海に多いです。
- ・普段は海の表層(上側)を泳いでいます。
- ・イワシ、アジ、トビウオなどを食べます。
- ・海に流れている流木の陰に集まります。
- ・4歳をすぎると、体長1.0 ~ 1.5 mにもなります。
- ・旬は夏です。



からだのなかをみると・・・



シイラの身(み)



たまご

クイズのこたえ：釣り、まき網