



11月 プリ新聞



発行日：平成29年11月17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「フリ」です。漢字では「鱒」と書きます。隠岐の島町では、年間で約7千トン(H28年)水揚げされており、県内1位の水揚げ量となっています。フリは冬で、これから美味しくなっています。今日の給食では“つけ焼き”でいただきますよ！！

クイズ！？フリの呼び名を知っていますか？

フリは成長するにつれて名前が変わるので、出世魚と呼ばれます。地域によって呼び名は様々で120通りの呼び方があるそうです。

今日のクイズでは島根県での一般的なフリの呼び名(①～④)を考えてみましょう。ちなみに稚魚(子どもの時)は「モジャコ」と呼ばれます。



モジャコ：10～20 cm

- ① ツオス：20～30 cm
- ② ハ〇〇：30～40 cm
- ③ ×〇：40～60 cm
- ④ マ〇〇：60～70 cm



フリ：70 cm以上

モジャコは流れ藻についています

フリは九州などで産卵・ふ化して、モジャコが流れ藻について島根県などに北上していきます。

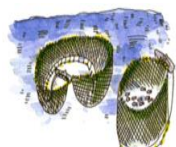


ボクたちは、海藻(かいそう)がちぎれた流れ藻(ながれも)にいます♪

ホンダワラ類(るい)



流れ藻とは、ホンダワラ類などの海藻がちぎれて、海に漂っているものをいいます。ちなみに養殖のフリは、流れ藻についたモジャコをまき網漁業で漁獲して育てています。



まきあみ



養殖(ようしょく)

フリは縁起がいい魚！！お正月も食べましょう

西日本では、フリをおせち料理に入れる地域もあります。フリが出世魚ということで「立身出世(えらくなること)」を願って、食べられています。食べ方は照り焼きが多いですが、刺身、塩焼きなど様々です。



さしみ



かまの塩焼き(しおやき)

クイズのこたえ：①ツバス②ハマチ③メジ④マルゴ