

11月マアジ新聞

発行日：平成30年11月14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、フライ、干物、南蛮漬けなど、おいしい食べ方がたくさんあります。

隠岐の島町では、まき網漁業が盛んなので、約1万3千トンのマアジが漁獲されています(H29年・県内1位)。

今日の給食では、「マアジの塩焼き」でいただきますよ！！

おき

あみぎよぎよう

みずあ

隠岐のまき網漁業はどこで水揚げしているの？

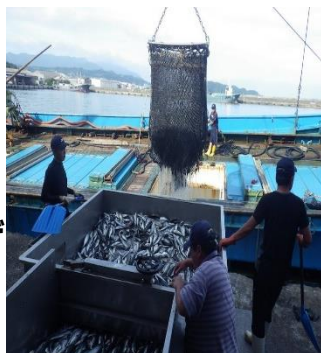
県内でまき網漁業が盛んな隠岐地域です

が、どの漁港で水揚げされているか知っていますか。

主に2カ所あり、1カ所は浜田漁港で水揚げ

されています。もう1カ所がどこか考えてみましょう。

ヒントはフェリーが発着する港です。



まき網の水揚げ作業
(まきあみのみずあげさぎょう)



機械での選別
(きかいでのせんべつ)

あぶら

ばつぐん

脂ののいが抜群！！どんちっちアジについて

浜田漁港では、まき網漁業で水揚げされた

マアジで脂質10%以上のものを「どんちっちアジ」としてブランド化しています。

時期は4～9月、マアジのサイズは50g以

上です。

どこの船団が水揚げしたのかわかるように

浜田船団は白色、隠岐船団などは黄色のシールを貼って区別しています。



脂質測定
(しじつそくてい)



浜田船団(はまだせんだん)



隠岐船団(おきせんだん)など