

# 10月 マサバ新聞

発行日：令和元年10月29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「マサバ」です。  
マサバは隠岐地域でいちばん多く獲られている魚で、去年はなんと24,341トンもの水揚げがありました。  
秋から冬にかけて脂が乗る、今が旬のマサバですが、今日の給食では、「さばのおろしあんかけ」でいただきますよう。

## サバ類の紹介。みなさん何種類知っていますか？

マサバ

ゴマサバ

タイセイヨウサバ



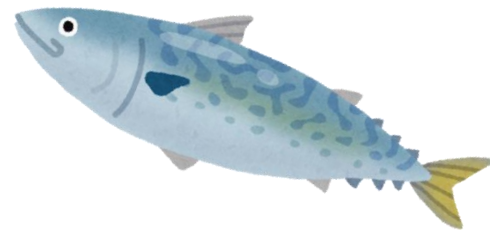
私たちがよく自にするサバ類はこちらの3種類です。日本でよく獲れるのは「マサバ」と「ゴマサバ」です。スーパーなどでよく売られているノルウェー産のサバは「タイセイヨウサバ」と呼ばれ、マサバやゴマサバとは別の種類です。

マサバとゴマサバはよく似ていますが、おなかの模様で見分けることができます。

## サバクイズ！！正解はどれ！？

今月のお魚クイズはマサバの名前のゆらいについてです。  
次の①～③のうち、どれが正解なのかみなさんはわかりますか？

- ①. とてもさばきやすい魚だから。
- ②. 小さな歯がたくさんある魚だから。
- ③. 英語で「サバ」と発音するから。



クイズのこたえ：②(小さい歯が多いことから「小歯(さば)」にゆらいずとされています。)