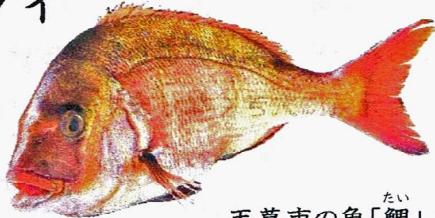


あまくさたからしま さかなきゅうしょく ひ
 きょう 今日「天草宝島お魚給食の日」です。

天草市役所 水産振興課

春のさかな

マダイ



天草市の魚「鯛」

せいそくち きゅうしゅう しこく 生息地：九州・四国などのあたたかい海

しゅん がつ がつ てんねん 旬：4月～5月（天然）

ぎょほう そびきあみ さしあみ いっぽんづ ようしょくぎょう 漁法：底引網、刺網、一本釣り、養殖業など

りょうり さしみ に しおや たい 料理：刺身、煮つけ、塩焼き、鯛めし、お吸い物

カルパッチョ、など。なんでもおいしい！

※今日の給食は「養殖マダイ」です。



テーマは「四季のさかな」

あまくさし あまくさなだ やつしろかい ありあけかい 天草市は、天草灘、八代海、有明海と、3つの海にかこまれており、さまざまな漁業で魚が獲られています。

また、市内の魚市場で出まわる魚介類は200種類をこえており、天草市の漁業は「多漁法・多魚種」という特徴があります。

魚それぞれにおいしい「旬」があり、今年はその季節にあわせて魚が「お魚給食の日」に提供されます。春夏秋冬、何の魚が給食にでってくるか、たのしみにしていただいね！

今年も「天草の魚」を食べてください！

ながび か じしゅく つづ 長引くコロナ禍で自粛が続いていますが、みなさんはお家で天草の魚をたくさん食べていますか？
 あまくさ いちば みずあ さかな しんせん とく しゅん 天草の市場に水揚げされる魚は新鮮で、特に旬の時期の魚はとても美味しく食べられます。刺身にしたり、煮つけにしたりと食べ方も色々あるので魚が苦手な人も好きな食べ方が見つかるかもしれません。ぜひ、天草の魚をたくさん食べてください。

今日の養殖マダイは、御所浦でマダイやシマアジを養殖している浦田水産（株）さんが、みなさんに食べてほしいと3年連続、無償で提供いただきました。

おさかなクイズ ～海の幸。名前はなんでしょう？～



天草の春の幸、ぜひ食べてくださいね！

444① 444② 444③ 444④ 444⑤

おいしい養殖マダイはどうやってできるの？

① 稚魚の導入

養殖は稚魚（魚の赤ちやん）を養殖場に入れることから始まります。エサの食べ方や水質、水温に気を配りながら、大切に育てられます。



② 大きくなあれ

養殖場の魚は、魚の粉や小麦粉などからつくられた栄養満点のエサを食べて元気に大きくなります。魚の口の大きさにあわせて、エサのサイズは変わります。



④ 魚の健康をしっかりと管理

魚の健康診断はもちろん、成長状況、エサの管理から水質、水温、プランクトンなどの検査まで、細かく行っています。



うみ いじょう
・海に異常はないかな？
びょうき
・病気になった魚はいないかな？

③ 大きくなったらお引っ越し

運動量もふえ、エサをたくさん食べてどんどん大きくなる魚たち。大きくなると同じ生簀ではせまくなるので、生簀を大きくしたり、半分を別の生簀にうつします。



⑤ 少しでも喜ばれる魚に

天然に比べると浅い生簀で育てる養殖マダイは日焼けしやすいため、黒シートで防ぎます。仕上げにアミエビなどの甲殻類をふくむ餌を与えると、魚は色あざやかな赤色を発します。



⑥ そして消費地に

約20ヶ月後、りっぱに成長した魚たちは、消費地に送り出されます。ウロコがとれたり、きずつかないように最後までていねいに扱われます。



今日は養殖マダイを提供します。給食で食べて美味しかった料理を家庭でも作って食べてみてください。