

あまくさたからしまおさかなぎゅうしょく 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

夏のさかな



シイラ(鰯)

スズキ目シイラ科

よびかた：天草では「マンビキ」など

※ハワイでは、mahimahi「マヒマヒ」

とよばれ、高級魚

大きさ：成魚2m前後

特徴：成長するにつれ、大きくなる頭

水揚げ直後は体の色が金色

料理：ソテー（焼き物）、煮物、揚げ物、干物

いたみやすいので、刺身は早めに！

漁法：定置網、シイラづけ漁

天草の夏の漁業と魚

天草の夏の漁業と聞いたら、思いつくものはありますか？

有明海でいえば、夏に最盛期をむかえる「たこつぼ漁」や、牛深では6月からはじまる「棒受け網漁」は夏の風物詩として、テレビや新聞でもよくとりあげられます。

ほかにも、五和の「底引き網漁」ではクルマエビが、倉岳では梅雨ごろから、「はえ縄漁」で「ハモ」が水あげされます。また、イサキ、アジ、ハガツオなどが旬をむかえます。



牛深の棒受け網漁は夕方から一晩中おこないます。集魚灯でおびきよせたサバ・アジ・イワシ類などを漁獲します。



たこつぼ漁

天草は一年をとおして、多種多様な水産物がとれますが、漁法によっては、操業できる時期が制限されているものもあります。そのひとつが牛深の「シイラづけ漁」です。シイラづけ漁は、例年6月から10月いっぱいまでと決められています。

おさかなクイズ ～[夏]の海の幸。名前はなんでしょう？～

①



②



③



④



どれも美味です。ぜひ食べてください！！