

今日は「お魚給食の日」です。

天草さくら鯛

ようしょく
(養殖マダイ)



熊本県海水養殖漁業協同組合

生産量：天草市 6,919 トン（平成30年）
熊本県 8,684 トン・全国2位の生産量！

養殖場：八代海沿岸（牛深・楠浦・御所浦など）

エサ：おもに魚の粉や小麦粉などが入った固形のエサ

料理：刺身、煮つけ、塩焼き、鯛めし、お吸い物

アクアパッツァ、などなんでもおいしい！



※漁業や養殖業・水産加工業
など水産物を利用する産業を
「水産業」といいます。

今年は天草の魚をたくさん食べよう！

天草は、きれいな海にかこまれ、豊かな水産資源をいかした水産業（※）をおもな産業として発展してきました。ところが、新型コロナウイルス感染症が流行し、輸出がとまるなど、水産業にも大きな影響がでています。たくさんの魚が行き場をなくして、漁業者が困っています。そこでみなさんに、今年は給食で魚を食べてもらい、天草各地の漁業者を応援してもらいたいと思います。

「養殖マダイ」の「養殖」って何？

自然の海にすんでいる魚は、天然魚とよばれますが、それに対して、稚魚（魚の赤ちゃん）をイケスに入れて、こだわりの安心・安全なエサで大きくおいしく育てた魚を「養殖魚」といいます。天草では、マダイやブリ、シマアジ、カンパチなどの魚が養殖されており、年中食べられますので、ぜひお家でも食べてください。

魚の栄養は、私たちに必要なものばかり！

タウリン

目が良く見えるようになる！
疲労回復にも・・・。

カルシウム

歯や骨を丈夫に！

DHA（ドコサヘキサエン酸）

脳のはたらきを活発に！

タンパク質

体の動きを良くします。

EPA（エイコサペンタエン酸）

生活習慣病を予防します。

ビタミン

健康的なお肌を保ちます。

おいしい天草さくら鯛(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（魚の赤ちゃん）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、きめ細かく行っています。

- ・海に異常はないかな？
- ・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。大きくなると小さい生簀ではせまくなるので、大きな生簀にうつします。



⑤冬でもあたたかい海で

冬、海水の温度が下がると、魚もエサを食べる量がへります。しかし、養殖をしている天草の海では冬でもあたたかいため、魚たちは元気よく育ちます。

⑥そして一人前に

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。きずつかないよう最後までていねいに扱われます。

