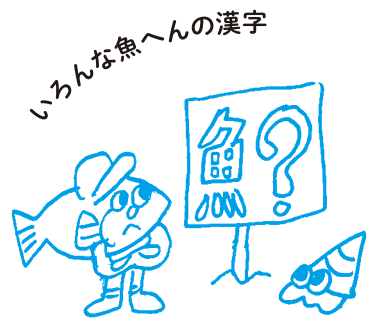
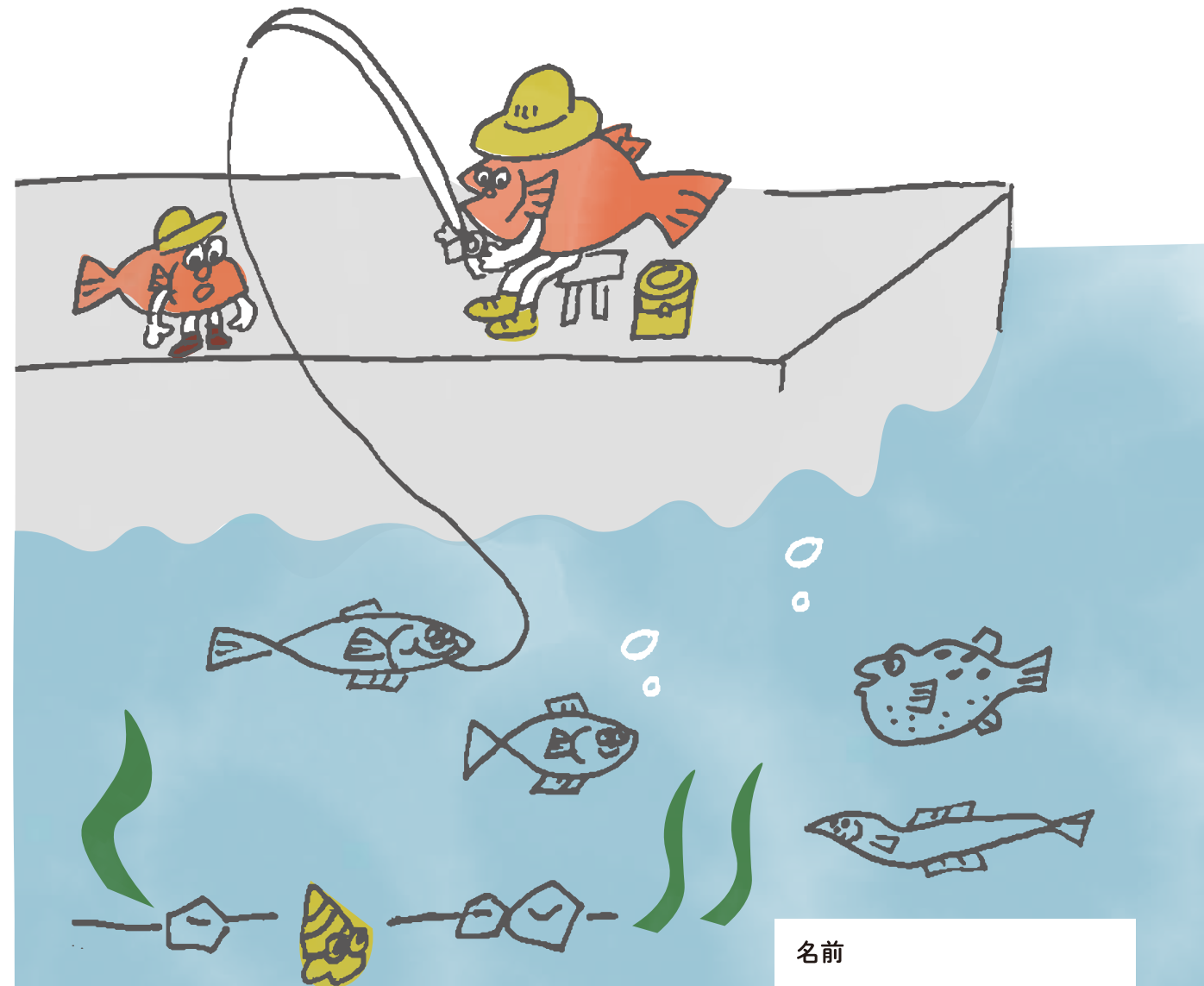
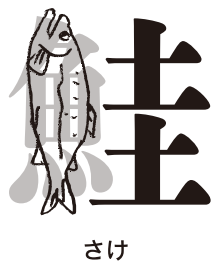




わたしたちの

魚

ノート



名前

養殖

のこと

世界で食べられている魚は、約半分が養殖された魚で、残りの半分は天然の魚です。近年、世界では、人口増加と経済発展にともないタンパク質の需要が急増し、近い将来、タンパク質が足りなくなると言われています。養殖業は、水産物由来のタンパク質を安定して供給できることから、地球規模の問題にこえるために重要な役割を果たしています。養殖は、いつでもおいしい魚を味わえる、寄生虫がいる確率が非常に低い、個体差が少ないなどのメリットがあります。

稚魚

◯ ヶ月 ◯ cm

フグの養殖

ふぐの養殖は、卵から稚魚を育てる「※種苗生産」と稚魚から大きくする「魚類養殖業」があります。トラフグの場合は、図のようなサイクルでまわっています。

※種苗とは大量の稚魚のこと。死亡率が高い卵から稚魚に育つまでを水槽で十分な管理をしながら効率よく飼育し、死亡率を減らします。畑仕事でいうと苗づくり。

しゅびょう

種苗生産

3 ヶ月 ~ 6 ヶ月

産まれたて

◯ 日 ◯ mm



たまご

◯ mm

(排卵)

親魚

◯ 年 ◯ cm

養殖

1 年 ~ 1 年半



島原半島観光連盟



フグには毒があると言われますが、フグ自体には毒はなく、食べた餌から毒を蓄積します。そのため、フグ毒が入っていない餌を食べて育ったフグには毒がありません。



昔、日本では、ふぐ食禁止令が出されていましたが、初代内閣総理大臣 伊藤博文がふぐを食べたところ、あまりの美味しさに感動し、1888 年に禁止令を解禁しました。

島原半島周辺の海で獲れる魚

実寸大サイズ

カサゴ

笠子 (Scorpiofish)
▼地方名
アラカブ (長崎・北九州)
ガシラ (関西・四国)
アコウ (茨城・愛知)
旬の時期：12-4月

シロサバフグ

白鯖河豚 (Lagocephalus lunaris)
▼地方名
キンフグ (長崎・宮崎)
カナトフグ (福岡・山口)
ギンブク (四国)
旬の時期：9-2月

キス

鱚 (Sillaginigae)
▼地方名
シロギス (関東)
マギス (東京都)
旬の時期：5-7月



実はサーモンは白身魚！
エビやプランクトンなどの赤色色素が含まれたものを食べているため身が赤くなります。



魚は音を聞ける！魚の頭の中には、内耳といわれるものがあり、この内耳を使って音を聞くことができます。
また、側線という感覚器官で水中の音や振動を感じることもできます。話かけてみてください！

島原半島 周辺の海で獲れる魚

実寸大サイズ

リッはな
尾ビシ!!



ヤズ

ブリの子ども
成長していくと「ハマチ」
さらに大きくなると
「ブリ」と呼ばれる。
(地域によって色々な呼び方がある。)
旬の時期：5-11 月

リュウキュウヨロイアジ

琉球鰹鯨 (Carangoides hedlandensis)
▼地方名
ガラ (鹿児島県奄美大島)
エバ (四国・鹿児島)
旬の時期：10-12 月

実際の魚の写真はこちら



人類の祖先が魚を食べ始めたのはなんと 2 万～4 万年前から！
証拠として、古代の遺跡から魚を捕るための道具や魚の骨が見つっています。



青魚代表のサバは漢字で「鯖」と書きます。由来はズバリ！青いから。
みんなも裏表紙をみて魚を想像してみよう！

私たちが魚を 食べるまでに関わる人たち

魚を獲るひと・育てるひとたち



魚を獲る漁業と魚を育てる養殖業があります。
漁業^{しゅうぎょうしや}就業者は全国で約 12 万人で、
島原半島の漁業就業者は 800 人弱。島原半島では、
ベトナムやインドネシアの方たちも活躍^{かつやく}しています。

出典：2023 年漁業センサス

漁業就業者…満 15 歳以上で過去 1 年間に漁業の海上作業に 30 日以上従事した者。

売るひとたち



魚市場の
卸売業者^{おろしうりぎょうしや}と仲卸業者^{なかおろしぎょうしや}の間で
魚の値段を決めます。

仲卸業者などが魚を競り落し、
小売業者^{はんばい}や飲食店に販売します。

お店のひと・加工・つくるひとたち



仲卸業者から買い取った魚をスーパーなどで販売したり、
魚料理をつかって飲食店で提供します。

食べるひとたち



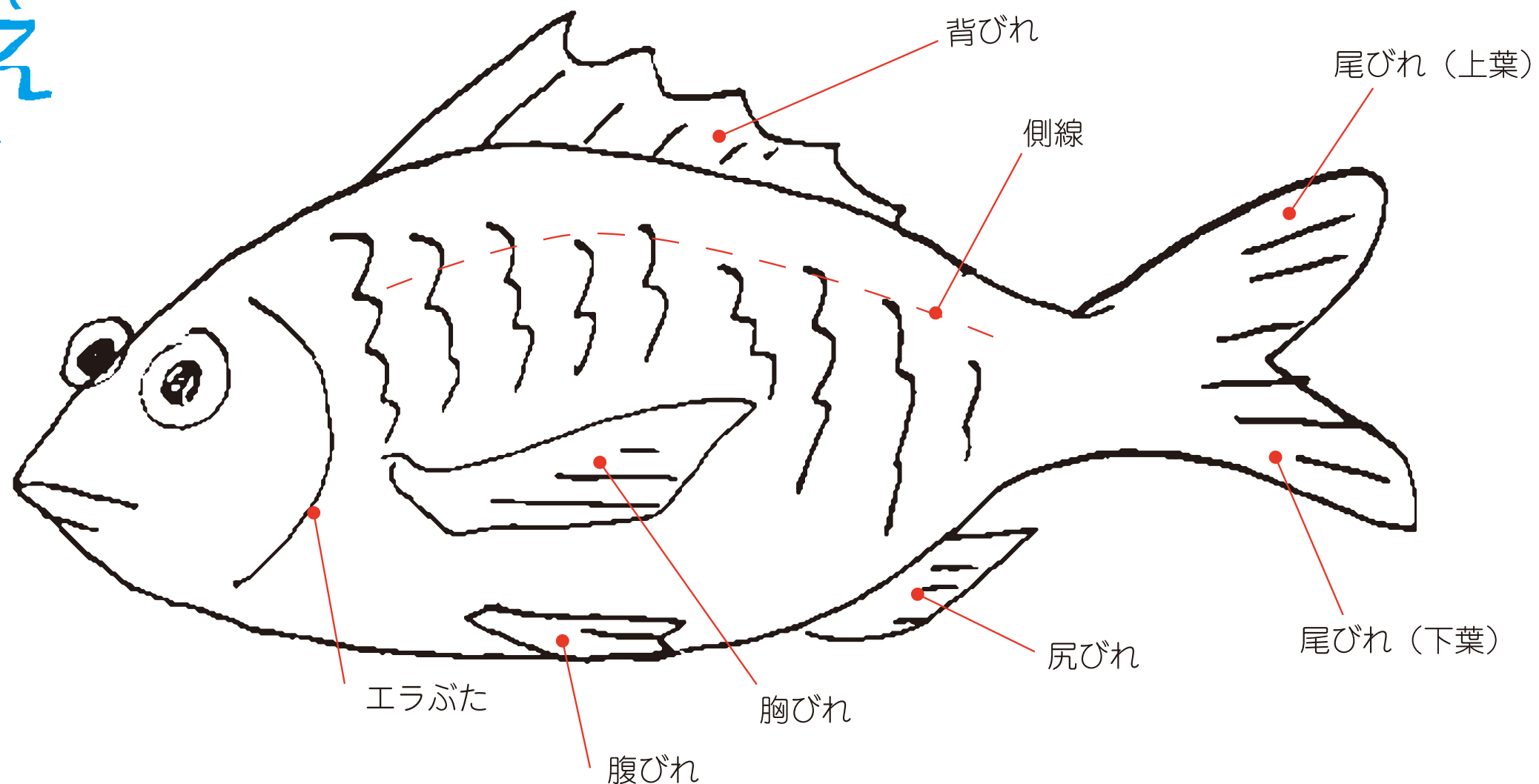
スーパーなどで販売されている魚や、飲食店で魚料理を注文して食べるひと。
そう、私たち。食べるまでの過程にはたくさんの方々関わっています。
いのちを大切にいただきましょう！

豆知識

プラスチックゴミによって、毎年数えきれないほどの魚が命を落としています。
2050 年には魚よりもプラスチックゴミの方がたくさん海にいてしまうといわれています …。

豆知識

トビウオをあごとというのは、あごが落ちるほど美味しいからといわれています。
九州では縁起がいい魚として人気です。



魚に関する「ことわざ」慣用句

くさ たい
腐っても魚周

質の良いものは、少々傷んでもその本質は残っているということ。
実際にタイの身は他の魚に比べると細胞が分解しにくく。鮮度が落ちにくい。

えび たい つ
蟹で魚周を釣る

わずかな贈り物をして多大な返礼を受けるたとえ。

ひ ば だこ
引ッ張ッ魚

タコの八本（八方）の脚のように、人気があって多くの人が争って求める事。

で たら め
出鱈目

手当たり次第、何でもたべてしまうタラの習性から、出たとこ勝負でいい加減な行動をいう。

うなぎ ねどこ
鰻の寝床

間口が狭くて奥行きの深い建物などのたとえ。

MEMO



現在、地球上に存在している魚で世界最大の魚類は何？

A. シャチ B. クロマグロ C. ジンベエザメ D. キングサーモン E. マッコウクジラ



フグは生まれたときは毒を持っていません。成長して有毒となるのはなぜ？

A. 血液が次第に有毒となる B. 成長ホルモンに毒の成分が含まれる
C. 傷を負うとそこから毒が入る D. エサから取り込まれる

MEMO

