



10月ハガツオ新聞



発行日：平成29年10月24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「ハガツオ」です。ハガツオは口が大きく歯は鋭くなっています。漢字では「齒鯉」と書きます。今日は「黒糖しょうゆ漬け」にしたものを焼いていただきます。こぼしい味わいをいただきます

ハガツオってどんな魚？

【主な産地】島根県、山口県、鳥取県など山陰沖

【エサ】小魚、イカなど

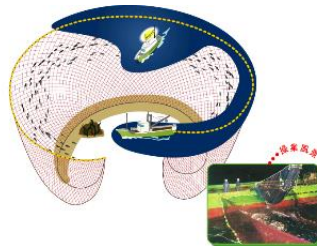
【大きさ】1m前後

【旬】秋から冬

【産卵期】夏

【食べ方】「たたき」「漬け丼」など

【主な漁法】定置網、まき網など



まき網(まきあみ)



定置網(ていあみ)

ハガツオの体型について

ハガツオは、ほうすい形(ロケットのような形)の体特徴的です。

力強く動かせる尾ビレもあり、ヒシの一部をたたみ、水の抵抗を少なくできるなど、早く泳ぐのに適した体型をしています。

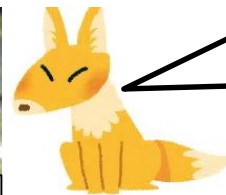
また、頭の形がキツネに似ていることから、キツネガツオともよばれます。



ハガツオ



ハガツオのあたま



ハガツオは、ボクのあたまの形(かたち)と似(に)ています。

カツオとハガツオの違い

①模様の位置が違う

カツオ：おなか側、ハガツオ：背中側

②カツオの方が大きい

カツオ：1m以上、ハガツオ：1m前後



カツオ



ハガツオ