

4月 サワラ新聞

発行日：平成29年4月20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「サワラ」です。サワラは春に産卵のため沿岸に寄って来ることから、漢字で「鱒」と書きます。桜が満開になって暖かくなってきた4月に食べるにはもってこいの魚ですね。今日はそんな春らしいサワラを使った「塩こうじ焼き」をいただきます。

サワラってどんな魚？

サワラは、小さいときに「サゴシ」と呼ばれますが、1mくらいまで大きくなったら「サワラ」と呼ばれるようになります。サワラの歯は鋭く、普段は小魚を食べています。



サゴシ

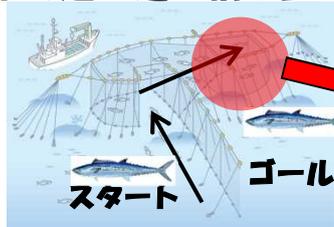
大きくなると・・・



サワラ

サワラは定置網漁業で水揚げされています！

隠岐では、サワラは主に定置網漁業で水揚げされています。定置網漁業とは、魚が泳ぐ通り道に網を置いて、網に迷い込んだ魚をとる漁業のことです。



定置網



水揚げ作業



サワラ



イカ



ズリ



トビウオ

こんな魚がとれます

サワラの食べ方は？

今日は「塩こうじ焼き」で食べますが、サワラにはいろいろな食べ方があります。味噌に漬けて焼く「西京焼き」が有名ですが、「てりやき」でも食べられます。鮮度がよかったら、「たたき」や「カルパッチョ」でもおいしく食べられますよ！



てりやき(こうばしいです♪)



たたき(バーナーであぶります♪)



カルパッチョ
(ドレッシングをかけます♪)