

12月ブリ新聞

発行日：平成30年12月14日 発行：隠岐支庁水産局

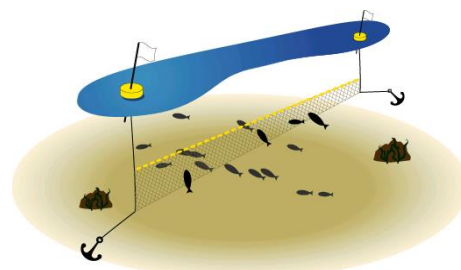
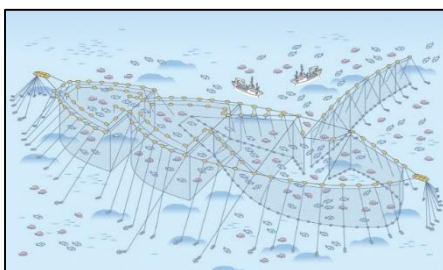


12月になりました。待ちに待った冬休みがやってきますね。
4月のふるさと給食では「ハマチ」を食べましたが、今月は「ハマチ」が成長した「ブリ」を食べます。
今日の給食では、「ブリのつけ焼き」でいただきますよ！！

クイズ！？隠岐の島町のブリの漁獲量は？

島根県のブリの漁獲量は全国第2位(H29年：約11,000トン)です。

全国的にもブリの産地である島根県ですが、そのうち隠岐の島町のブリの漁獲量(H29年)は何トンでしょうか。島根県の中では隠岐の島町が最も多くのブリを漁獲しています。



ブリの漁法(ぎょほう)のイラスト
左(ひだり)から、一本釣り(いっぽんづり)、定置網(ていちあみ)、刺網(さしあみ)

冬におすすめ～ブリの食べ方いろいろ～

4月のふるさと新聞では竜田揚げを紹介、今日の給食ではつけ焼きを食べますが、ブリには他の食べ方もあります。

三枚おろしにしたブリを薄く切り沸騰した出汁に通して食べる「ブリのしゃぶしゃぶ」、

野菜と一緒に鍋で炊く「ブリ鍋」など、これから寒くなる冬にはオススメです。



竜田揚げ(たつたあげ)



ブリのしゃぶしゃぶ



ブリ鍋(なべ)

クイズのこたえ：約(やく)7,600トン