

# 7月 トビウオ 新聞

発行日：令和元年7月11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「トビウオ」です。トビウオは島根県の県魚に指定されている魚です。島根県では「アゴ」とも呼ばれ初夏を告げる魚として親しまれています。  
今日の給食では、トビウオのすり身を使った「さつまあげ」でいただきますよ。

## トビウオクイズ！正解はどれ！？

トビウオはその名の通り空を飛ぶ魚で、海面の高さ2メートル、距離100～300メートルを飛び、急ブレーキや方向転換もできます。

そんなトビウオに関するクイズを今回は2問準備しました。

みなさんは正解がどれなのか、わかりますか？



Q1. 次のうちトビウオが県の魚として選ばれた理由として適切でないものはどれでしょう。

- トビウオを原料とした優れた特産品があるから。
- 空を飛ぶ様子が、飛躍・躍進をイメージできるから。
- 島根県の形に似ているから。

Q2. 次のうちトビウオにはないものとは何でしょう？

- 胃
- 骨
- うろこ

## いろいろな食べ方で大活躍のトビウオ！

島根県ではトビウオを刺身やフライで食べたり、干物や練り製品に加工しています。山陰ならではの練り製品「あご野焼き」は有名です。

また、隠岐では昔からトビウオを煮干しに加工して「あごだし」として利用しています。隠岐のあごだしは上品な旨みを持った出汁が取れるという特徴があります。



↑あごだし



↑トビウオの干物

クイズのこたえ：Q1.③、Q2.①(体内に食べ物を残さず、体を軽くするため)