

11月 ブリ (ハマチ) 新聞

発行日: 令和2年11月26日 発行: 隠岐支庁水産局、隠岐の島町漁業集落

今月のふるさと給食で食べる魚は「ブリ (ハマチ)」です。

ブリは大きさや地域によって呼び名が変わる魚で、今日食べる 30cm～

40cm くらいの大サイズのブリは、島根県では「ハマチ」と呼ばれています。

今日の給食では「つけ焼き」でいただきます。

ブリってどんな魚？

ブリはふるさと給食でもよく出てくる魚で、隠岐地域でもたくさんとられており、令和元年には6,910トンの水揚げがありました。

そこで、ここではブリがどんな魚か紹介します！



ブリ



ブリのかまの塩焼き

【大きさ】最大で1m以上

【とれるところ】沖縄を除く日本各地、朝鮮半島

【卵を産む時期】2月頃～7月頃 (南の地域ほど早い)

【美味しい時期】冬

【食べ方】刺身、照り焼き、ぶり大根、塩焼き、鍋、しゃぶしゃぶなど

クイズ! ハマチを漢字で書くと?

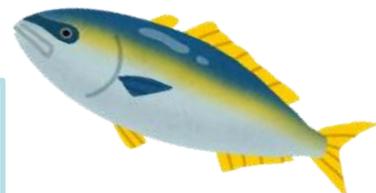
今日食べる「ハマチ」は漢字でどう書くか知っていますか?

下の①～③のうち、正解はどれでしょう。

① 鯆

② 鰺

③ 鰹



クイズのこたえ: ③ (①ブリ、②カマス)