

3月 エッチュウバイ 新聞

発行日：平成30年3月14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「エッチュウバイ」です。隠岐の島町のエッチュウバイの漁獲量は年間で350トン程度(H28)、島根県の中で最も多く水揚げされています。今日の給食では、バイのうまみと香ばしさがおいしい「バイのフライ」でいただきますよ！！

クイズ！？今日食べるエッチュウバイの別名は？

エッチュウバイは、かご漁業(カゴの中にエサを入れて海に沈める)によって漁獲されます。深海の生き物で水深200~300mに生息しています。

エッチュウバイと呼ばれると馴染みがないかもしれませんが、ここで毎月恒例のクイズです。隠岐地域ではエッチュウバイのことを別の名前(地方名)で呼ぶことがありますが、知っていますか？ヒントは貝の色です。



バイかご

貝(かい)の色(いろ)に注目(ちゅうもく)！！



エッチュウバイ



刺身(さしみ)

エッチュウバイで隠岐の島をPR！

みなさん、「貝の王国隠岐の島」って聞いたことありますか？

隠岐の海にはサザエ・アワビ・エッチュウバイ・イワガキなど、たくさんの種類の貝がいます。

「貝の王国隠岐の島」では、隠岐に来た観光客に美味しい貝を食べてもらうために、パンフレットなどを使ってアピールをしています。



貝(かい)の種類(しゅるい)、みんなわかるかな？



貝(かい)の王国(おうこく)パンフレット

クイズのこたえ：白(しろ)バイ