

3月ブリ（ハマチ）新聞

発行日：令和3年3月16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のは「ブリ（ハマチ）」です。

これまでのふるさと新聞でも取り上げているため、みなさんすでにご存じかもしれませんが、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「ハマチ」は島根県では30~40cmくらいの大きさのブリのことをいいます。

今日の給食では「竜田揚げ」でいただきますしょう。

クイズ！ブリの漁獲量は？

11月のふるさと新聞では隠岐地域でブリがたくさんとられていると紹介しましたが、島根県は全国的にみても毎年たくさんのブリがとられています。

令和元年の島根県のブリの漁獲量は11,585トンで、これは全国のブリの漁獲量108,948トンのうち、約10.6%を占めています。

ではここでクイズです！令和元年の島根県のブリの漁獲量は全国で何位だったのでしょうか？



ブリはどんな料理にも合う美味しい魚！

ブリは日本を代表する国民的な魚です。

身は刺身や照り焼き、かまは塩焼き、残った骨や頭はブリ大根やあら煮など、色々な料理で食べられ、捨てるところがありません。

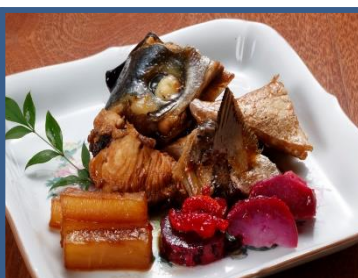
みなさんはどんなブリ料理が好きですか？



和風バターホイル焼き



かまの塩焼き



あら煮



しゃぶしゃぶ

クイズのこたえ：2位（1位：長崎県 16,020トン、3位：岩手県 11,161トン）