

10月 マサバ新聞

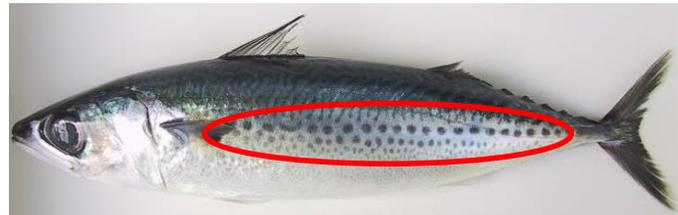
発行日：平成30年10月18日 発行：隠岐支庁水産局

今月のふるさと給食で食べるのは「マサバ」です。
島根県のサバ類の漁獲量は約2万4千トン(H29年・全国6位)で、サバの産地です。
そのうち隠岐の島町の漁獲量は約1万3千トン(H29年)で県内1位です。
今日の給食では、「サバのみりん漬け」でいただきますよ！！

クイズ！？どれがマサバでしょう？

日本で漁獲されるサバ類は、主に2種類ですが知っていますか？今日の給食で食べる「マサバ」ともう1種類たくさん漁獲されるサバがいます。写真のサバの名前を考えてみましょ

サビキ釣りなどでも釣れるので、サバを釣ったときにどちらの種類か調べてみるとおもしろいですよ！



①：模様(もよう)が特徴(とくちょう)



②

おき

隠岐のマサバPR～おいしいサバだし～

マサバには、みりん干し、味噌煮、メサバなどいろいろな食べ方があります。隠岐では、これらの食べ方だけでなく、焼いたサバの身をほぐした「サバだし」がとて有名です。おいしい出汁がとれるので、隠岐の名物「隠岐そば」などに良く使われます。



しめサバ



サバだし



隠岐(おき)そば