



7月 サザエ新聞



発行日：平成30年7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「サザエ」です。島根県では5～6月はサザエが卵を産むため獲ってはいけないうちみせおきさ(時期)になっています。7月からサザエ漁がまた始まったので、お家やお店で隠岐のサザエを食べている人もいないでしょうか。

今日の給食では、「サザエごはん」でいただきますよ。

クイズ！サザエをたくさん獲る方法は？

隠岐の島町では主に刺網漁業、採介藻漁業でサザエをとっています。刺網漁業は網にかかったサザエをとります。採介藻漁業は2種類あり、船の上から箱眼鏡で海の中を見て「やす」でサザエを突く「かなぎ漁」、海に潜ってサザエを見つけて手でとる「潜り漁」があります。

隠岐の島町では刺網漁業と採介藻漁業のどちらの方法でサザエをたくさん獲っているのか考えてみましょう。



①刺網漁業(さしあみぎょぎょう)

②採介藻(さいかいそう)：かなぎ、もぐり

隠岐のサザエPR～大森島の大きなサザエ～

隠岐の島町にはサザエ漁が盛んに行われている大森島という場所があるのですが、知っていますか？

大森島は島後(隠岐の島町)と島前(西ノ島町、海士町、知夫村)の間に位置しています。

大森島のサザエは大きいものが多く、横の長さ(殻径)が15cmくらいのサイズのサザエもいます。

大森島のサザエは全国的にも有名でテレビ番組や本に紹介されることもありますよ。



大森島(おおもりじま)

サザエの水揚げ(みずあげ)

クイズのこたえ：②採介藻(さいかいそう)