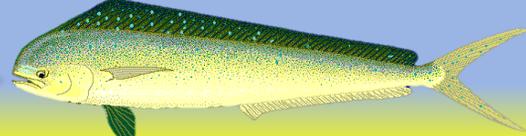


9月シイラ新聞



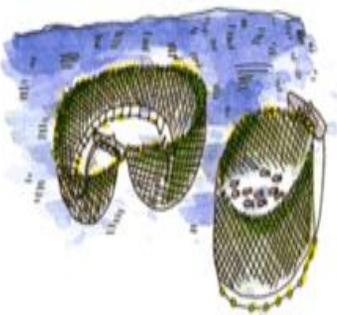
発行日：平成30年9月13日 発行：隠岐支庁水産局

いよいよ2学期がはじまりました！今月のふるさと給食では、「シイラ」を食べます。「シイラ」は夏に旬を迎える魚です。島根県では酢でシイラをめる「沖づくり」という食べ方が有名です。今日の給食では、「シイラのつけ焼き」でいただきます。

クイズ！？シイラはどんな場所が好き？

毎月恒例のクイズです。シイラは物陰に集まる習性があります。島根県では「シイラ漬け」といって、「ある物」を海に浮かべて物陰を作り、シイラを集めてまき網でとる漁法が盛んに行われています。

何を浮かべてシイラを集めているか①～③から正解を考えてみましょう！



まき網(まきあみ)



①うき



②筏(いかだ)



③竹(たけ)

ハワイでは高級魚！！～別名：マヒマヒ～

ハワイでは、シイラは高級魚で「マヒマヒ」と呼ばれています。島根県のシイラもハワイに出荷されることもあるみたいです。

ハワイでも日本と同じようにフライなどで食べられます。



シイラのフライ

フライ以外(いがい)にもソテーが名物(めいぶつ)です。



クイズのこたえ：③竹(たけ)