

旬の魚について

5 2 1 1 Y

テーマ設定の理由

私のおじいちゃんが海関係の仕事でとても興味をもって旬の魚や魚を捕る時に使う道具や「大型船は、魚を捕ったら加工して冷凍するけど小型船はどうするのかな」と思い調べる事にしました。気仙沼での、漁業を全国の人に知ってもらいたいと思いました。

研究内容

(1) 旬の魚について

気仙沼で捕れる旬の魚について調べました。

春に捕れる魚・・・もうかざめ　するめいかです。もうかざめは、5から6月が旬です。するめいかは、5から10月が旬です。もうかざめは、3から4mほどあります。体の色は、基本黒と白です。するめいかは、30cmほどあり、体の色は、茶色や灰色です。

夏に捕れる魚・・・かつお　まぐろ　ほや　まんぼう　さんまです。かつおとまぐろは、5から12月が旬です。ほやは、6から8月が旬です。マンボウは、7から8月が旬です。さんまは、8から9月が旬です。かつおは、体がまるっこく大きさはそれぞれです。色は、種類によって違いますが基本上が青下が白です。ほやは、気仙沼の名産です。オレンジ色をしていて、イガイガです。海のパイナップル言われています。まんぼうは、基本灰色で気仙沼で捕れるマンボウは赤マンボウといい赤いマンボウです。さんまは、旬ではないときに食べると身がなく、おいしくないです。

秋にとれる魚・・・メカジキ、秋鮭です。めかじきは、9から3月が旬です。秋鮭は、10から1月が旬です。上が黒で下が白っぽい銀です。秋鮭は頭が黒っぽく、尻尾は青いです。

冬にとれる魚は・・・どんこ、びんながです。どんこは茶色でヌメヌメしています。びんながは、マグロの中で最小で体調は1m前後、世界中の海に広く生息しています。



1 左の写真は、あなごを捕るときに使う道具です。手順を説明します。

①仕掛けを作る

黒いつつの中にあなごが食べるエサを入れる。

②仕掛けを海へ

海へ投げ入れてしばらく待つ。

③仕掛けをあげる

仕掛けを海から上げる。

④あなごを仕掛けからとりだす。



これらを何回も繰り返して
あなごをとります

2この写真は、たこを捕るときに使うたこ捕り網です。たこを捕るときの手順を説明します。

①たこあみにエサ（魚）を入れる

たこあみにエサ（魚）を入れ
ます。そして、海に投げいれる

②仕掛けをあげる

海に沈めた仕掛けを引き上げます。③仕掛けの中からたこをとります。

仕掛けの中からたこをとりだし、加工してクーラーボックスで凍らせます。

(2) ひらめについて

生息地

日本全国（沖縄県を除く） 朝鮮半島 千島 サハリン 南シナ海

食べ方

主に、刺身 こぶじめ 煮物 で食べられる。

特徴

眼は、体の左側にある。口は大きく、眼の後縁下まで開く両顎は強大。

上眼は、背に近い。尾鰭の後縁の中央部は、突出する。

生態

春には、浅い所に移動し6月～7月は水深20～50mのところで産卵します。体長は80cmあまりになる。

利用

冬が旬で、刺身 煮付け フライなどにすると美味。

産卵期のものは、不味。

各地方のひらめの呼び方

テックイ→北海道 アオツパ→30cm以下の北海道

オオクチカレイ→東北 メビキ→富山

今後の課題

魚の乱かくが起きないための工夫

今は、魚の乱かく問題が減ってきています。

乱かくとは稚魚の捕り過ぎで魚が減ることです。最近では太平洋のクロマグロが絶滅危惧種に指定され、漁獲量が減ってきています。

日本では、「環境資源を守る」という取り組みをしていますが、海外はそのような取り組みをしていない国もあるため、日本の漁場にいる魚が減ってきてしまいます。しかし、今はこのような問題が続いたので日本は捕った魚にタグを付けて1匹ずつ管理をして乱かくを減らす取り組みをしています。

研究のまとめ・感想

魚は全部同じ道具でとるかと思いましたが、あなごを捕るものやたこをものに分かれていました。それから、細かい網目の網もあります。それは、しらすのような小さな魚を捕るときにと使います。

私は、「旬の魚」について調べました。知らないことや気になったこと知

っていたけど詳しく知らなかったことが分ったので楽しかったです。
それから、＜秋から冬の旬の魚＞は、さんま・あなご・ひらめ・たこでした。私の、
お父さんが冬が近くなるとたこを食べます。私も、秋が近くなるとさんまを食
べます。さんまなど魚は、旬ではないときに食べると身がなかったりおいしく
なかったりします。それで私は、旬は、「大事だなあ」と思いました。やはり
自分でも、旬があるものは旬の時期に美味しく食べたいなあと思います。

網の写真↓



あなごを捕るもの↓



たこを捕るもの↓



がんばっぺ

気仙沼！！

がんばっぺ

東北！！