

同じマアジでもすむ場所・エサで2種類に？

「黄アジ」は体が金色に光り、小さいめです。エサが多い場所からあまり動かずに成長するため、身は脂がのってふっくら。

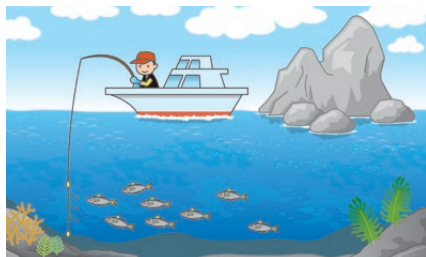


黄アジ
(黄金あじ)

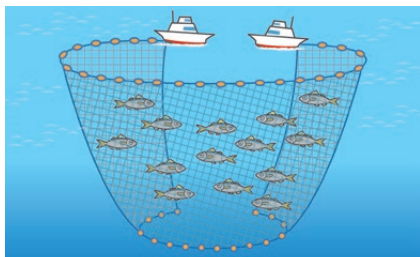
「黒アジ」は体が黒っぽく、最大50cmくらいになり大きめです。広い海を泳ぎまわるため、身はマッチョ（筋肉質）でさっぱり。



黒アジ



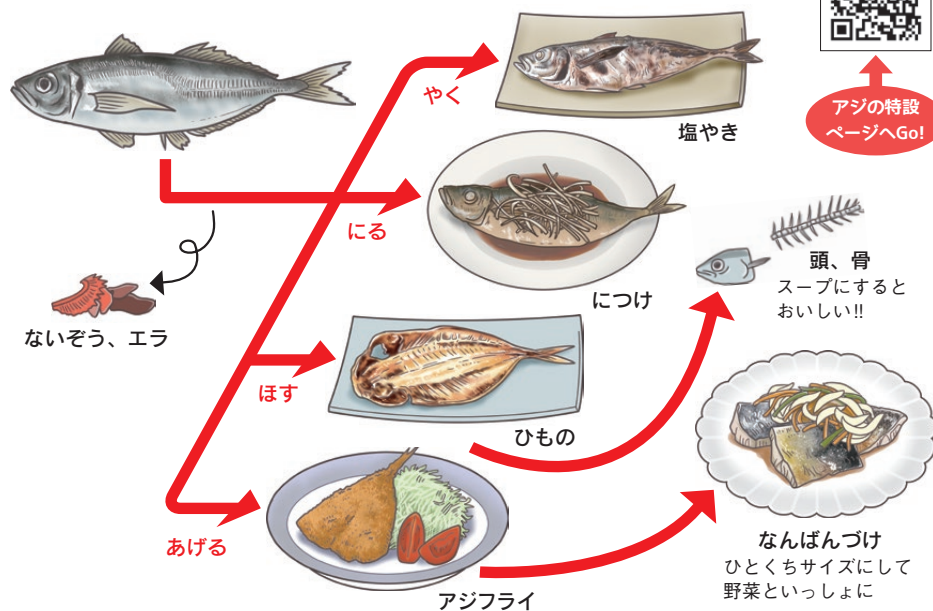
黄アジは岩場などにいるため、小さい漁船でつりでとることが多い。



黒アジは広い海を群れで泳ぐため、大きな漁船が網を使ってとります。

アジ

丸魚がみんなが食べる給食のメニューに変身！



楽しく学んで
おいしく食べよう

いいアジ出してゐる～!

アジ

これでキミもアジ博士!!



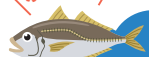
給食に出てくる魚。
海で泳ぐ姿や形、
いろいろな情報を
知りたい!



ねだんも手ごろで食べやすい！ アジってどんな魚？



ポイント



水の流れや変化を
感じる側線

ポイント



小顔で身がふっくらした
アジがおいしいよ

／ポイント／



しっぽの近くに身を守るために進化した
するどいウロコ（ゼイゴ）があるよ

ゼイゴはしっぽから
さわるとトゲトゲでいたい！
頭からだといたくない！ だから
アジが大好きなペンギンさんも
頭から食べるよ。
水族館で見て
みよう



ポイント



お
尾ビレは黄色

口を広げて
さわってみよう



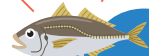
そうじきのようにエ
サをまるごとすいこ
むから、口が大きく
ひらくよ。歯も発達
していません。



おなかをまもる
ためのするどい
トゲに注意!!

新鮮なアジの胃ぶくろの中を観察
すると、小魚たちの目がギョロリ？

／ポイント／



アジの身は赤身だけど、
外から見た時、背中が青く
見えるから青魚なんだ

ポイント



アジのウロコはうすくてとれやすい。
残っていたら、ていねいにあつかわ
れたってこと！

ひものは
むかしの人の
発明品！



むかしは冷ぞう庫がありませんでした。
たくさんとれた魚をどうしよう？



塩をふってほしてみた



目もちしておいしさもUP！



身分の高い人も食べる高級品になりました

じつはかんたん！
おうちでつくって
みよう！

