

比べてみよう ▶ とる漁業(天然)と育てる漁業(養殖)

漁業には、海で泳いでいる魚をとる「とる漁業」(天然)と、人間が育てる「育てる漁業」(養殖)があります。タイは天然も養殖もあります。

とる漁業(天然)

- 海で泳いでいる魚をとる
- 天候などでとれる量が左右される
- その魚がおいしい季節を楽しめる
- 食べ続けることができる工夫を漁師さんたちがしている

育てる漁業(養殖)

- 人がエサをあげて小さい魚を大きく育てる
- 天気や季節関係なく、年中とることができる
- 手間がかかるが、お正月などに向けて計画ができる
- ラムネ形のエサで海がよごれない。エコな育て方だね。

お店でチェック! 天然と養殖を見分けタイ!



- ①ヒレ
天然はピンツ! 養殖は丸っこい
- ②色
天然は白っぽい、養殖は黒っぽい
- ③目の大きさ
天然は大きめ、養殖は小さめ
- ④鼻の穴の数
天然は4つ、養殖は2つが多い。
栽培は2つ?

答え 上が天然、下が養殖

お刺身 塩焼き? 鯛めし? いろいろな料理にチャレンジしよう!



お食い初めは一生の思い出に

タイでいろいろな料理にチャレンジしよう!
動画を見ていっしょにつくってみよう!



丸ごと楽しむ



塩焼き



鯛めし

脂のノリのいい養殖を選ぶか、引き締まった天然か、
まずはお刺身を食べ比べてみよう!



楽しく学んで
おいしく食べよう

おうちで食育



マダイ

食べるならいマダイ!

マダイ

これでキミもマダイ博士!!



魚の王様は、平べっ **タイ**、おめで**タイ**魚



目

目の上がアイシャドーのように青くてオシャレ



背びれ

チクチクするどいトゲで敵から身を守る。頭からなでると痛くない

赤い色は深い海で目立たない色なんだ。タイも深い海で生活しているから、敵やエサに気づかれないように赤い色なんだよ。



鼻の穴

4つなら天然、2つなら養殖



歯

歯の先は丸くてゴリゴリくたく歯。エビなどをバリバリ食べるよ



タイのタイ

「鯛中鯛」とも書かれる魚のような形をした骨で、胸びれの根元にあるよ



ウロコ

敵からの攻撃を守ってくれる大事なヨロイ



尾びれ

ピンとしているのが天然、先が丸いのが養殖



側線

周囲の音や振動を感じとって、自分の周囲を理解するよ

タイをもっと知り**タイ**人はホームページもチェック！



見つけたらラッキー

タイの口の中には、たまに「タイノエ」という縁起物があるよ。「**福玉**」って呼ばれていて、食べたらエビみたいな味がするんだ

