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!



- 0ヒレ
 - 天然はピンッ! 養殖は丸っこい
- 20色
 - 天然は白っぽい、養殖は黒っぽい
- ❸目の大きさ 天然は大きめ、養殖は小さめ
- ◆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!



塩焼き



丸ごと楽しむ

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

Ut

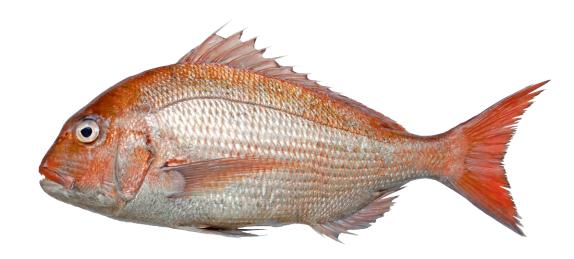
U)

おうちで食育

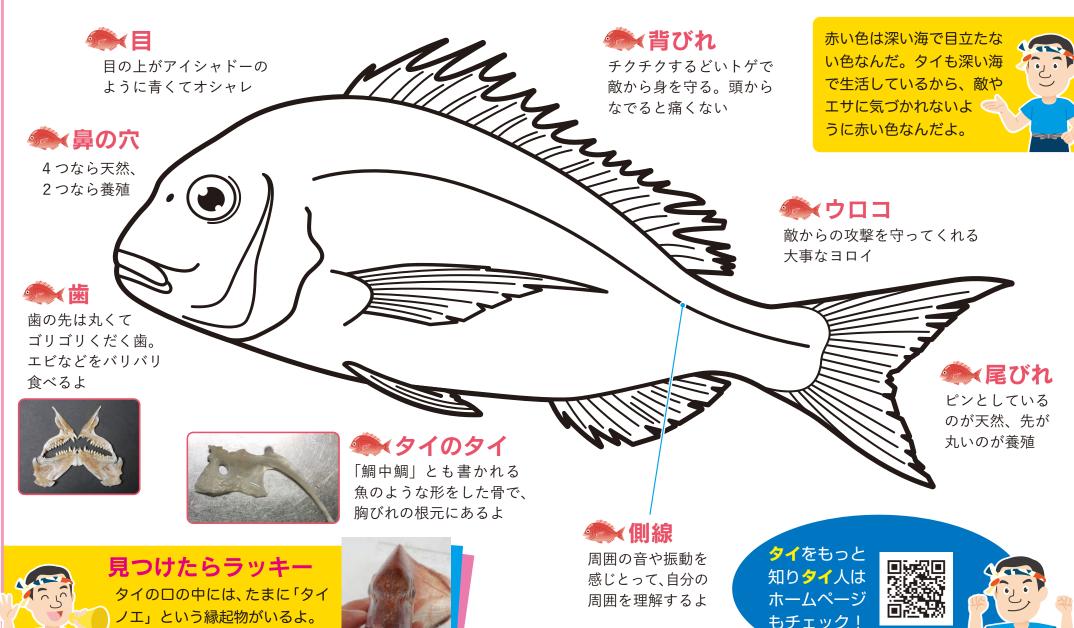




(これでキミもマダイ博士!!)



魚の王様は、平べっタイ、おめでタイ魚



「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