買ってさわってわかるコト、どこにすんでいるのかな？

速く泳げそう？

お魚を下や横にしてペタッと置いてみよう。どっちがピタッとする？
→ずんぐりむっくりで速く泳げなさそう……。

目の位置は？

上に２つ。下は見えない？
→海の底にいるのかな？

目が大きいゾ！

……光が少なくても光を集めてよく見える！
→深い海にいるのダ！

「市の魚」から注目の的へ！

太平洋沿岸に広く分布し、特に福島県の海では**メヒカリ**がよくとれることから、福島県でずっと親しまれてきた魚で、いわき市の魚にも制定されました。

今では、そのおいしさにみんなが気づき、全国で人気となっています。

「いわき市の魚」イメージキャラクター
メヒカリ

メヒカリの唐揚げは学校給食でも人気です。
福島、静岡、愛知、高知、宮崎など全国で獲られています。

おうちで食育 メヒカリ

楽しく学んで
おいしく食べよう

おうちで食育
メヒカリ

注目度上昇の深海魚！

メヒカリ

これでキミも深海魚博士!!

目が光るのでメヒカリ！

やってみよう！ 解剖してヒミツをさぐる

❶口の中は真っ黒！
❷おなかの中も黒いよ！
➡体の中が真っ黒なのはなぜ？

❶

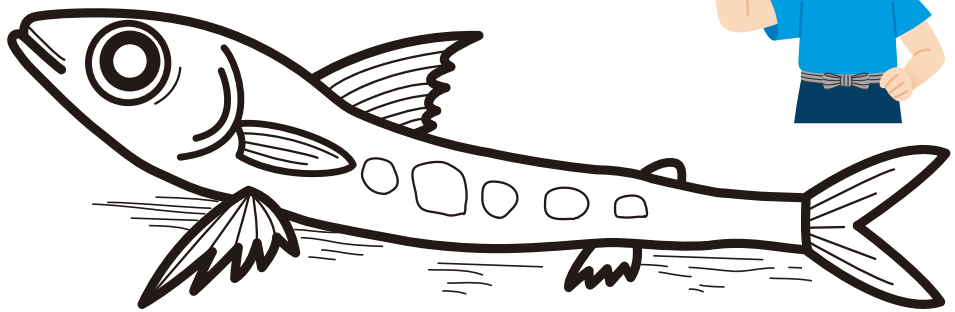
❷

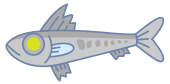
メヒカリのエサには、光る生物もいて、おなかの中でピカピカしたら、メヒカリが目立って食べられてしまう！だから、おなかの中で光っても、その光がもれないように口から、おなかまで、カーテンのようにまっ黒！　ほかの深海魚も同じ場合があるよ！

※肉厚だと光がもれないから黒くなかったり、魚によっていろいろだよ。

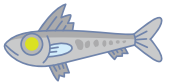
目は青（緑）色に見えるから、
アオメエソとも呼ばれているよ！

目が上に２つ
ついているよ！





腹ビレの後ろに
発光器があるんだ



腹ビレを立てて海底で
じーっとしているよ

海底のメヒカリは底引き網でつかまえるよ。でも網が破れると大変！　なので、海底をガリガリしないように海を守りながら
そーっと、とるよ

メヒカリは深海魚で、動物プランクトンや小魚を食べて育つよ

産卵場所なども不明でまだまだなぞが多い魚だよ

HPも見てね！

群れで買ったら冷凍だ！　ヒミツをさぐる