

サンマなるほど^{まめ ち しき}豆知識

サンマの体にある青い点って何？



はがしてみるとわかりますが、^{まる}丸いウロコの中に青いところがあるんです。
重なっている部分はすけてみえて、青く見えるところはサンマの体の色です。
食べてもだいじょうぶなので安心して下さい。
おなかの中にウロコが大量にあるのは^{あみ}網の中でサンマがおしくらまんじゅう
になり、はがれたウロコを飲みこんでしまうから！

^{ない ぞう}内臓は食べたほうがいい？



サンマは^{ほね}骨つきで食べるのが基本なので、^{しお や}塩焼きで食べてみましょう！
^{ない ぞう}内臓は苦いので無理に食べる必要はありません。大人になったらきっとそ
のおいしさに気づくよ。
^{せ ぼね}背骨が残るのでそのまま食べてもいいし、もう少し焼けば、おせんべいみ
たいにポリポリ食べられるよ。

楽しく学んで
おいしく食べよう

ごちそう^{サンマ}！

サンマ

これでキミもサンマ博士



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！



秋にとれる^{かたな}刀のような形の魚！

色をぬって
みよう！

秋においしい人気者！ “秋刀魚”^{さんま}



くちばしのようにとんがっていて
こい黄色ならあぶらがのっているよ



光に集まる
しゅうせい
習性がある

せ なか
背中

青黒い

へびみたいに
クネクネおよくよ

せ
背ビレが
お
尾ビレに近い

小さなヒレ

泳いだときの水の抵抗を
少なくするために
上下にあるよ



生サンマは100%
てんねんぎょ
天然魚で国産！

い
胃がなくて腸が短いので
うんちがたまりにくくて
いつもスッキリ

おなかは銀色

はら
腹ビレが尾ビレに近い
お
青いのはウロコ

お
尾

尾のつけ根が
黄色いのはあぶらが
のっている証拠

最近^{かんきょう}は海の環境が変わって、サンマは
日本から遠い海を泳ぐようになったんだ。
漁師さんたちはみんなにサンマを
届けるため、遠くの海までがんばって
とりに行ってるよ。みんながおいしく
食べてくれると漁師さんもハッピー！

こんちゅう
昆虫のように
光に寄ってくる
しゅうせい
習性を利用して、
ぼうう
棒受け網で
つかまえるよ

