

タチウオってどうやって食べるの？

給食だとフライや竜田あげ、甘酢あんかけなどで出てきます。太刀魚はあげたり、焼いたりするとふわふわになってとってもおいしい！ 銀色の皮と身の間に“うまみ”がつまっているので、刺身も天ぷらも皮つきで調理するのがおすすめです。



おさしみ



てんぷら

だれでも簡単にさばけます

家で食べるなら、塩焼きで食べるのがおすすめ。細長くてウロコもないので、「ほかの魚と姿形がちがうからさばき方がわからない！」と思うかもしれませんが、実はとてもかんたんです！



身に包丁で切れ目を入れる（小さいものならキッチンバサミを使うと楽です）



背骨がのこるので、グングルっとねじってみましょう。ぷちっと切れます。



内臓がプルプルなら、そのままアルミホイルの上で焼いて塩焼きに。

長いので腹側を塩焼きにして、しっぽ側をおさしみにしてもいいでしょう。

タチウオの
食べ方



楽しく学んで
おいしく食べよう

立って泳ぐよ！



タチウオ

これでキミもタチウオ博士!!



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！



刀のような体で立って泳ぐからタチウオ！

色をぬって
みよう！

体長は1mほど。
大きくなると
ドラゴンって
呼ばれるんだ！
かっこいい！



漢字で書くと...

た ち うお
太刀魚

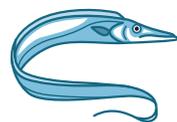


下あごが出ているのは、
上を泳いでいるエサに
下からかみつきやすい
から？



するどい歯がずら~っと
並んでいる。一度かみつ
いたらエサをのがさない
ために、前歯には釣り針
のように“かえし”がつい
ているよ。紙もスパッと
切れてしまうから気をつ
けて！

光を反射する
銀色の体や透明なヒレは、
光の少ない海の中で
敵の目をくらますな
どの見つからない
ための工夫だよ。



水族館で泳いでいる姿を
見ることもできるかも！

すがた