

「たらこ」と「めんたいこ(明太子)」のちがい

たらこ

めんたいこ 明太子



たらこ＝「タラの子」という意味で日本でもとれるマダラとスケトウダラの子はどちらも「たらこ」。ふだん食べるたらこは、ほとんどがスケトウダラのみ。

めんたいこ明太子の明太(ミョンテ)は韓国語でスケトウダラの意味。だから、めんたいこ明太子と呼ぶのはスケトウダラのみ。(親指1～2本くらいのサイズで細長い)

ちくわの正体

スケトウダラなどの白身魚の身に塩を加えてすりつぶすとねばりが出てくるよ。そのすり身を棒にくっつけて、じっくり焼くとちくわのできあがり！ 筋肉のもとになるたんぱく質がたっぷりだよ。



スケトウダラを食べると足が速くなる？ ～速筋タンパク

スケトウダラを継続的に食べると走ったり、ジャンプするときに使う筋肉がふえたという研究結果が出ているよ。

楽しく学んで
おいしく食べよう

タラ

「タラ」ふく食べるぞ！

タラ

これでキミもタラ博士



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！

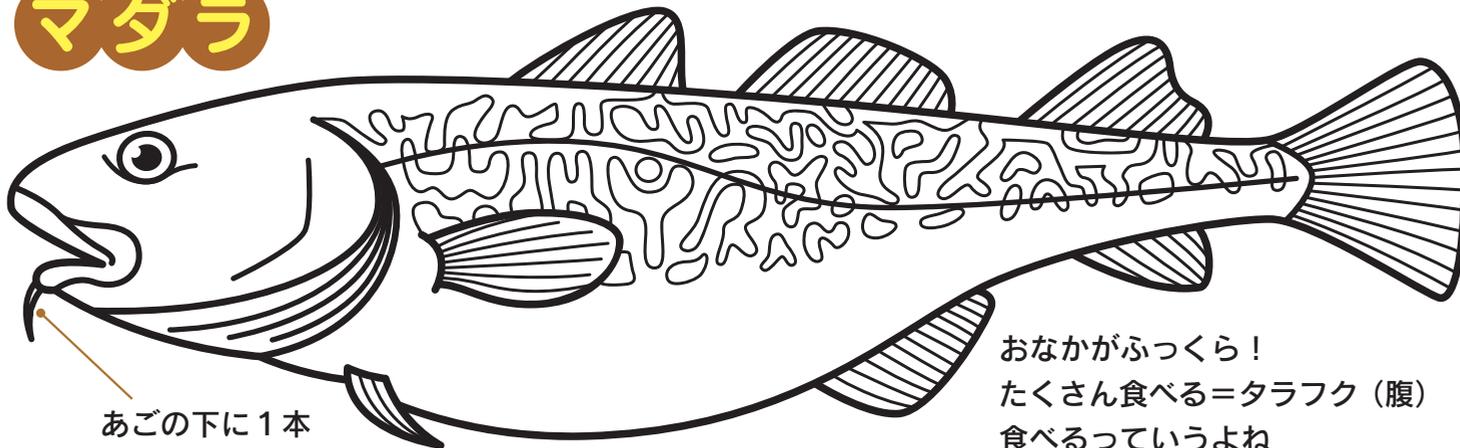


色をぬって
みよう！

タラをタラフク食べよう！

マダラ

大きな口でエビ、
カニ、魚、なんでも
食べちゃうよ



あごの下に1本
のひげがあるよ。
エサをさがすレ
ーダーみたいな
やくわり
役割があるよ

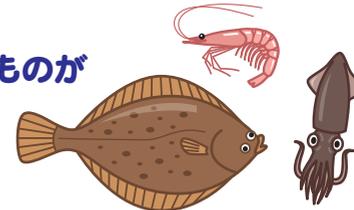
おなかがふっくら！
たくさん食べる＝タラフク（腹）
食べるっていうよね



マダラといえばお
なべ。きれいにあ
らえばエラや胃袋
などの内臓も食べ
られる、捨てるこ
ろのない魚

マダラは深くて冷たい海が大好き。
なんと水深500mにも生息。
水温は約2～5℃が
ちょうどいい

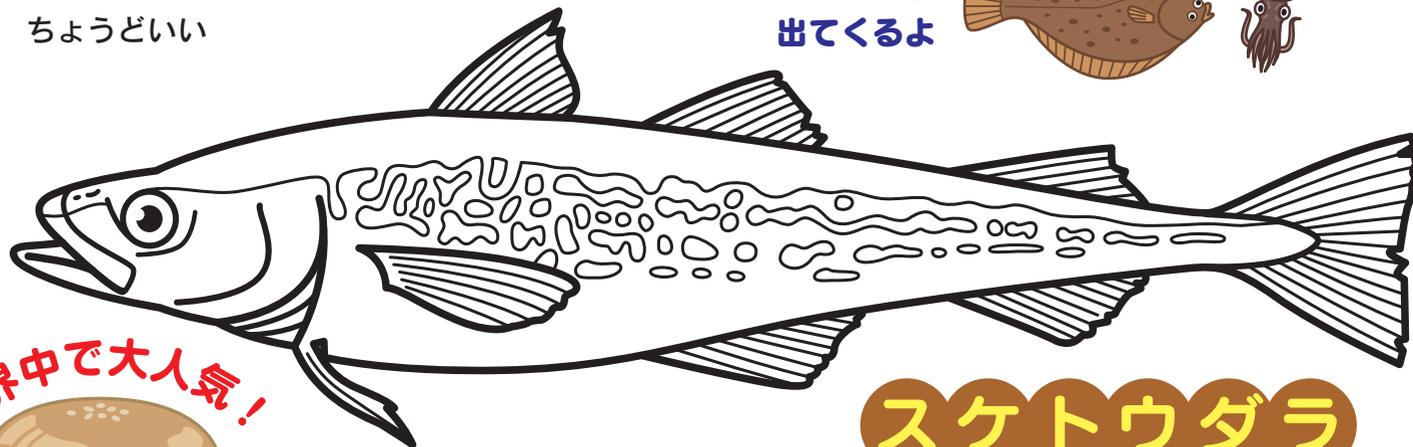
こんな生きものが
おなかから
出てくるよ



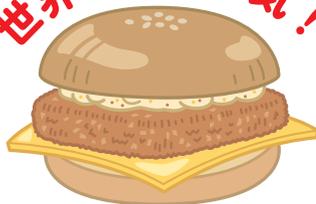
ほ 干しダラ



寒い地域では外にほして冬の保存食に！
ほすとくさりづらくなって、海から遠い
地域でも魚を食べられるようになるんだ！



世界中で大人気！



フィッシュバーガーは
実はスケトウダラ！

スケトウダラ

マダラと
スケトウダラの
見分け方

マダラ→上あごが出ている
スケトウダラ→下あごが出ている