



アゴが落ちるほどおいしいから「アゴ」

西日本ではそのおいしさから「アゴが落ちるほどおいしい」と言われ、「アゴ」とよばれるトビウオ。

そのまま刺身などで食べるだけでなく、にぼしやちくわなどの加工品にしたり、おだしをとったり、実は万能な魚です。



にぼし：あご



さしみ



胸ビレを広げてみよう！

お店でトビウオを見つけたら、買って、食べる前に、体の仕組みを観察してみよう。どうして飛ぶことができるのか、胸ビレをさわったり、広げてみよう！



胸ビレも長いけど、腹ビレも長いぞ！



胸ビレを動かしてみよう！

初夏から秋が旬で、とれる時期によって「春トビ」、
「夏トビ」、大きいものは「大トビ」と呼ばれるよ！

楽しく学んで
おいしく食べよう

おいしさぶっトビ！



トビウオ

これでキミもトビウオ博士!!

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！



海の上を飛ぶ唯一の魚！

色をぬって
みよう！

水中から飛び出し、飛行機^{ひこうき}のつばさのように胸ビレを広げて、海面をすべるように進みます

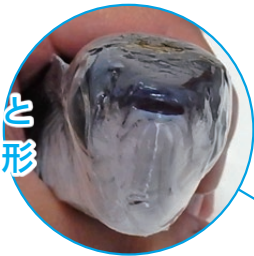
トビウオはその名の通り
「大きな胸ビレを
広げて飛ぶ魚」
だから飛魚！

英語でも
“Flying Fish”と
いうよ！

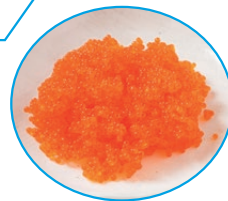


海中の敵からにげるため、
胸ビレを使って飛ぶ！ 空中
では鳥にも注意しないと！

前から見ると
船のような形



飛ぶためには、体重が軽くないと！
なので「胃」がなく、食べたらずぐ
に💩ができるようになっています



とびっこ(とびこ)

トビウオのたまごで、お寿司や
ちらし寿司によく使われているね



尾の下が長いのが
特徴だよ。加速したり、
飛ぶ時に助走をつけるた
めに水面をかくんだ



知っているかな トビウオのジャンプ

優雅に飛んでいるように見えるトビウオだけど、マグロ
等においかけてにげるのに必死。空中も安全ではな
く、鳥につかまることも。そうならないように、飛んで
いても水中へ急降下してにげることもあるよ。

どれだけ
飛ぶの？



尾ビレを左右に
ふって助走を
つける

胸ビレを広げて
尾ビレで水面をかく！

胸ビレと腹ビレを
広げて、滑空

スピードが落ちると
尾ビレでスピード
アップすることも

