

せいさんしゃ せいさんしゃ 生産者さんを応援しよう～鯉編～



きょう きゅうしょく せいさんしゃおうえん
今日の給食は生産者応援メニューです。

しんがた しんがた
新型コロナウイルスにより消費量が少なくなりました。けんさんすいさんぶつ けんさんすいさんぶつ
県産水産物の消費拡大と漁業者、養殖業者、水産加工業者の方々を支援することを目的に、学校給食へ県産水産物を提供する取り組みが行われています。今日はこの取り組みにより、給食に鯉が使われています。

こい た <鯉って食べるの?>

かんしょうよう かんしょうよう
観賞用としての鯉をみなさんは知っていると思いますが、くらい ぐらい
古来より鯉は、鯛と並ぶ高級魚として親しまれてきました。ならじだい ならじだい
奈良時代や平安時代には貴族の間で珍しい物として大切にされ、その後は郷土料理として定着し、じょうと じょうと
滋養に富んだ食品として日本人に愛されてきました。今では、ながのけん ながのけん
長野県や山形県、茨城県などの特定の地域で食べられています。

しんせん ちい ちい
新鮮で小さめの鯉は、「刺身」として食べられることもあります。また、さとう さとう
砂糖やしょうゆ しょうゆ
で煮た「鯉のうま煮」やみそで煮た「鯉こく」、切り身を冷水にくぐらせた「鯉のあらい」などにして食べられます。



こい に
鯉のうま煮



こい
鯉こく



こい
鯉のあらい

いばらきけん こい <茨城県の鯉>

かすみがうらきたうら かすみがうらきたうら
霞ヶ浦北浦では、昭和40年頃から鯉の養殖が開始されました。その後、ぎょじょう たか せいさんせい ようしょくぎ
漁場の高い生産性と養殖技術の発展により、きゅうそく せいさんりょう
急速に生産量を伸ばし、昭和50年には、養殖生産量が全国一位となりました。現在もぜんこくいち せいさんりょう
全国一の生産量を誇ります。

こい ようしょく りくじょう いけ かすみがうらきたうら
鯉の養殖は、陸上の池と霞ヶ浦北浦内の網いけすで行われています。養殖とはいえ、鯉を育てる漁場は、かすみがうらきたうら しぜん
霞ヶ浦北浦の自然そのものです。鯉はデリケートな魚なので、よくえさを食べて育つ夏から秋は、健康状態の入念なチェックに加えて、水の色のチェック、水温、水中酸素量の確認を怠らないそうです。

1年目(およそ1歳)の鯉は、小骨が口にあたりにくいといわれ、酢みそやわさび醤油などで食べる刺身「鯉のあらい」に向いているそうです。また、2～3歳のメスの鯉は卵を豊富に持っているの、特に「鯉のうま煮」に向いているそうです。霞ヶ浦北浦の養殖では様々な大きさの鯉が育てられているので、いろいろな食べ方で鯉の味を楽しむことができます。



きょうは、「こい あ に
鯉の揚げ煮」です。ほね きを 付けていただきますよ!