

なが さき けん
長崎県でとれる魚

くろ
黒かます



きょう きゅうしょく はじ くる さかな つか
今日の給食には、初めて黒かますという魚を使っています。
ちさん ちしょう ながさきし ない みず あ
地産地消のひとつで、長崎市内で水揚げされたものです。

くろ
黒かますは、さんまに似た細長い魚で、頭はとがっていて体はスマートです。正式には「やまとかます」という名前ですが、他のかますより背の色が黒いことから、「黒かます」という名前がついています。また、他のかますより水分が多いので、「みずかます」という呼び名もあります。

あき しゅん さかな ながさきけん ことうなだ たちはなわん センチメートル なが こんかい きゅう
秋が旬の魚で、長崎県では、五島灘や橘湾でとれます。20～30cmの長さで、今回の給食用は1匹から4枚とれるそうです。

くろ
黒かますは、このようにしてみなさんのもとに届けられます。



よ なか あ がた みず あ
夜中から明け方にかけて水揚げされた黒かますは、魚市場に運ばれます。



かこうじょう いっぴき あたま ないぞう
加工場で、1匹ずつ頭や内臓がとり除かれます。



み ひら きり み ちい
身を開き、切身にされます。小さな骨までいねいに取り除かれます。



きりみ れいとう ちょうりじょう はこ
切身は、冷凍されて調理場へ運ばれます。

地産地消とは？

自分たちが住んでいる身近な地域でとれたものを、地域で食べる（消費する）ことを「地産地消」といいます。

地産地消のここがいい！

- ① 近くでとれるので、新鮮なうちに食べられる。
- ② 生産者（魚の場合、とった人）がわかるので、安心である。
- ③ その土地の風土や環境にあった食べ物を食べることで、地域の食文化を受け継ぐことにつながる。
- ④ 運ぶ距離が短いので、価格が安いうえに、環境にもやさしい。

加工場の工場長より



鮮度と骨には特に注意しています。輸入の魚も出回っていますが、長崎でとれた新鮮でおいしい魚を、給食でも家庭でも食べてほしいと思います。

黒かますは水分が多いので、煮付けやさしみよりも、塩焼きやフライに向いています。

鮮度が落ちやすい魚なので、地元でとれたものは、よりおいしく食べることができます。

海に囲まれている長崎県では、黒かますの他にもさまざまな魚が水揚げされています。地元でとれた魚を新鮮なうちに食べられることはとてもありがたいことで、自然の恵みに感謝したいものです。

新鮮な長崎の魚を食べてほしいという思いがこもった黒かますを、おいしくいただきます。