

なが さき けん  
長崎県でとれる魚  
め だ い



なが さき けん うみ けん  
長崎県は、海にかこまれた県で  
す。ちか うみ ひがし うみ さかな  
近くの海や東シナ海でとれた魚  
がなが さき みなと はこ  
が長崎の港にたくさん運ばれてき  
ます。まい にち しゅるい  
毎日のように200種類くらい  
の魚がとれています。

めだいは、あたま お なが  
めだいは、頭から尾っぽまでの長さは、50～100センチ  
メートル、おも 重さは、やく 約4キログラムです。め おお からだ  
目は大きく、体はや  
き いろ なみ う  
や黄色く波打ったようなもようが入っています。深い海の底  
そだ め おお よ な  
で育つので目が大きくなり、これが呼び名につながって  
います。

ふゆ さかな がつ がつ しゅん こ どう い  
冬においしくなる魚で、1月・2月が「旬」です。五島や壱  
き つしま  
岐・対馬などでたくさんとれます。

きょう た しん せん なが  
今日は、さしみでも食べられるような新鮮なめだいを長  
さき し と いし まち か こう のうにゆう  
崎市戸石町で加工して納入してもらっています。

あじ ま だ い に しろ み さかな ね だん たか たい か  
味は、真鯛によく似た白身の魚で、値段の高い鯛の代わ  
りに使うことができます。今日は、焼いてほぐした物をごは  
つか きょう や もの  
んにまぜています。

りょう よう す  
漁の様子



なが さき けん さかな  
長崎県では、魚がたくさんとれます。  
その中には、とれる量が全国1位の魚  
もありません。



ぎょぎょうせい さんりょう ぜん こく い さかな へい せい ねん  
漁業生産量全国1位の魚(平成18年)

ぶり・いさき・あじ・たい・あまだい  
とらふぐ・いぼだい・とびうお など



うお いち ば  
魚市場



ご ぜん し なが さき うお いち ば  
午前5時 長崎魚市場で  
セリが始まります。

めだいもセリに  
かけられます。

と いし か こう じょ や  
戸石の加工所で、焼い  
てほぐします。



うお いち ば  
魚市場に  
運ばれためだい



おさしみでも食べられます。



や 焼いてほぐしたものを袋につめ  
て、給食センターに届けられます。

なが さき けん けん がい おく けん  
長崎県でたくさんとれるめだいですが、ほとんどが県外に送られ、県  
内ではあまり食べられていません。めだいのおいしさを知ってほしい  
ので給食に取り入れました。この他にも長崎県でとれるいろいろな魚  
を知り、給食でも家でもたくさん食べてください。