

食育だより

2021年1月
紀北町教育委員会

今年度は新型コロナウイルスの影響を受けている生産者を応援しつつ、子ども
ころから地元の自慢の味に親んでもらうために、学校給食で養殖マダイの
提供を行っています。三重県はマダイの養殖が盛んで、生産量は全国4位を
誇っています。高級魚であるため普段は給食に出すことが出来ませんが、この機会
に地元の魚『養殖マダイ』について知っていきましょう。

なぜ三重県でマダイの養殖が盛んなの？



三重県はリアス海岸という、海岸がギザギザと入り組んだ形をしています。この
形は波の影響を受けにくいので、水が穏やかに流れます。また近くには暖かな
海流の『黒潮』が流れていて冬でも暖かい海水が流れてきます。そして海岸近くの
豊かな森から流れる川は海に栄養を補給し、エサとなるプランクトンを育てます。

このような恵まれた環境を上手に利用して、漁師さん達はおいしいマダイを
育てています。

マダイが育つ3つの環境！

<p>① 風や波の影響を受けにくい海岸の形であること</p> 	<p>② 冬でも海水があたためられること</p> 	<p>③ 海岸近く豊かな森から多くの栄養分が運ばれてくるため</p> 
--	--	--

- リアス海岸という、海岸がギザギザと入り組んだ形をしていること
- 近くに暖かな海流の「黒潮」が流れていて冬でも暖かいこと
- 海岸近くの豊かな森から流れる川は海に栄養を補給し、エサとなるプランクトンを育てる

おいしいマダイを育てるには？

① エサやり



● 蝦(えび)で鯛(たい)を釣る

ことわざもあるように、タイは、エビを好みます。タイが赤いのは、エビの殻に含まれている『アスタキサンチン』という色素のためです。タイは、あごがよく発達し、丈夫な歯で、硬い甲羅もバリバリと噛み砕きます。

漁師さん達は、エサを与える時は、マダイの動き方や食べ方を観察して、体調を見極めます。いつもと異なる動きをする時は、何か調子が悪いのだと言います。そして、エサの量は、マダイの様子や天気、水温に合わせて調整するそうです。

② 環境づくり



おいしいマダイを作るもう1つのポイントは、いけす作りです。『いけす』はマダイを飼育する場所のことで、マダイが成長し大きくなったら、いけすに入れる数を減らして、ストレスなく、ゆったり泳げるようにします。また日頃から水が汚れていないか、網に穴が開いて魚がケガをしないように網の修理にも注意を払いながら漁師さん達は日々奮闘しています。

食べ物に感謝を込めて～いただきます・ごちそうさま～

漁師さんたちの工夫で、おいしいマダイが育ち、私たちのところへ届けられます。漁師さんたちが手間ひまかけて育ててくれた食材には、命があります。私たちは、その命をいただいています。普段食べている給食は、食材を作っている人だけでなく、食材を運ぶ人や、調理する人がいるから、学校に届き、みんなが食べることができています。いろんな人に支えられてできている給食です。「いただきます」「ごちそうさま」と、感謝の気持ちを忘れずに味わって食べましょう。

