

令和6年6月20日

# お知らせ

課名	水産課 (学校給食に関すること)	水産研究所 (パンフレットに関すること)
担当	岡崎、羽山	小野、林
内線	4060、4063	—
直通	086-226-7446	0869-34-3074

## 学校給食に県産クロダイが提供されます！

県では、県産水産物の認知度向上と消費拡大のため、県産クロダイを学校給食に提供します。併せてクロダイの美味しさを研究している県水産研究所が初めて作成したパンフレットなどを使用して出張授業を実施しますので、お知らせします。

### 記

1 日時 令和6年6月28日（金）11:40～13:05

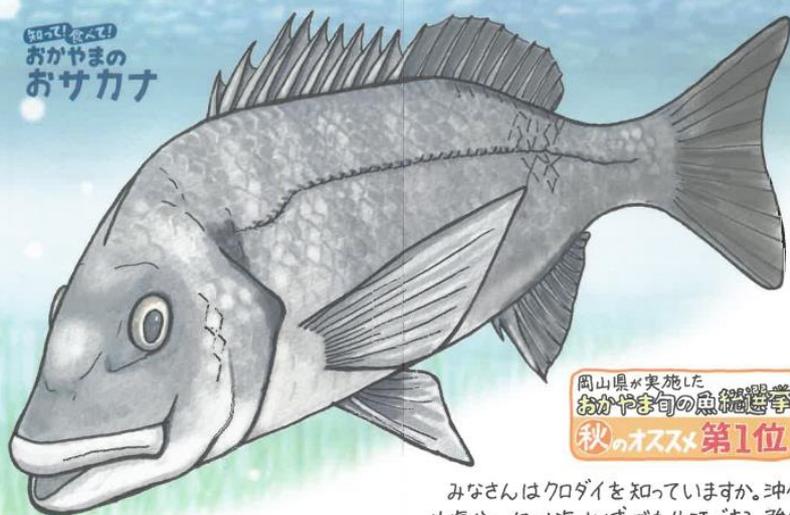
2 場所 真庭市立北房小学校（岡山県真庭市<sup>しもあざえ</sup>下砦部289）

3 内容

時間	内容
11:40～12:25	出張授業（対象：5年生2クラス合同 児童数41人） 【講師】県水産研究所職員及び水産課職員
12:25～13:05	給食（全校児童 214人） 【献立】麦ごはん、牛乳、クロダイの南蛮漬け、 みそけんちん、のり佃煮

4 その他

- ・南蛮漬けに使用するクロダイは、岡山県漁業協同組合連合会から無償で提供されます。
- ・出張授業で使用するパンフレットは、クロダイの生態や科学的に検証したクロダイの旬、季節に応じたオススメの食べ方などを紹介した内容で、水産研究所がこのたび初めて作成したものです。
- ・北房小学校への訪問取材をご希望の場合は、前日15時までに水産課までご連絡ください。なお、小学校への電話取材をご希望の場合は、直接小学校までご連絡ください（対応者：西村校長（0866-52-5550））。



おがやまのおサカナ

岡山県が実施した  
おがやま旬の魚継ぎ争奪  
秋のオススメ第1位

釣ってよし! 食べてよし!  
なじみ深い美味な魚

# クロダイ

(ちぬ)

おさかな学習室

の魚種です。雑食で貝や小魚、海藻など何でも食べるため、日本各地で多彩な漁獲方法が編み出されました。瀬戸内海沿岸ではぬかを使った「団子釣り」、殻付きのカキを餌にする「カキかぶせ釣り」などがあります。



多彩な魚種に恵まれ独特の魚食文化がある岡山では昔から、クロダイが「瀬戸の高級魚」として存在感を示してきました。人々の日常の食卓に上るのは、メバルやママカリ、ゴノシロといった小魚たちですが、手押し車や自転車の行商人が持ち込むひときわ大振りなクロダイは、スズキやマナカツオと並ぶ、ハシの日の主役となっていました。

そんな身近な地魚・クロダイの魅力を発信して、みなさんにもっと食べてもらいたい。それがサワ造先生とタコミの願いです。

**パンフレットの案内人**



瀬戸内海のほとんども知ってるサワ造先生



下津井生まれの可憐な女子タコミ



お刺身いろいろ

刺し身

アレンジ

蒸し焼きネギソース

フライ

## 味の見える化講座

秋~冬 うま味 脂のりUP!

秋から冬にかけては うま味も脂分も増加。クロダイの味をダイレクトに楽しめる刺し身が塩焼きがイチ押しじゃー!!

**塩焼き** 刺し身と同様に鮮度が大事。塩をふって身がしまったところを、できれば炭火で焼きたい。ひと頭につき90分に塩を3回、焼きあがりきれい。

**遠火でじっくり焼くべし**

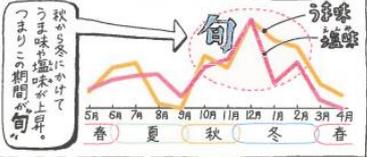
**蒸し焼きネギソース** 淡泊な白身にネギソースがバツリ! 唐辛子を加えて韓国料理風にもグッド!

**フライ** 大葉に包んで夜をつけた。下味にカレー粉を使ったり、パリエミヨンを楽しもう!

クロダイのおいしさを科学的に分析してみたんじゅ。そこから見えてきた季節ごとのオススメの食べ方を教えるとするかのう。

**味覚センサー**  
人間が感じるうま味、苦みなどの成分を解析し、数字であらわすことができる機械

詳しい研究結果はこちら



秋から冬にかけて うま味も脂分も増加。春はうま味と脂分が減少する。

**春~夏** 春から夏にかけては、あざりとして水分が増えるので、フライめが蒸し焼きがオススメ。加熱することで、うま味と塩味が増して、ホクホクの食感が楽しめるんじゅ!

問い合わせ 岡山県農林水産総合センター 水産研究所 ☎0869-34-3074

編集・制作 株式会社 山陽新聞社

イラスト・構成 山崎 晋介

協力 岡山水産物流通促進協議会 (おかとと)

© Sanryo Shimbusha 2024. Printed in Japan