

とっとり

ふるさと

たんけん
探検



れいわ ねん がつ にちごう
令和4年6月17日号

こんげつ 今月の「とっとりふるさと探検」は、とっとり港で水揚げされた「あご」を紹介し、鳥取県では「とびうお」のことを「あご」と呼び、初夏の訪れを告げる魚として親しまれています。



TORI きゅうちゃん

あご



とっとりこう
鳥取港

みすあ 水揚げされたあごは市場に運ばれ、
ぎょうしゅ どの業者がいくらで買うかを定める
おこな 「せり」が行われます。



「せり」の様子

かこうば なが
～加工場での流れ～

★あごが開きにされる
ようす 様子を見てみよう！



1 うろこを取り、頭や
ないぞう と内臓を取り除きます。



2 身を開いて、骨と背びれ
を切り取ります。



3 1尾ずつ並べて冷凍
します。



なっしちゃん

あごには、皮膚や粘膜を健康に
たも 保つ「ナイアシン」という栄養素
えいようそ
ほうふ 豊富に含まれているよ！

すいさんぶつかこうぎょうしゃ
～水産物加工業者のみなさん

からのメッセージ～

あごは、刺身やつみれ、フライなどいろ
ろな食べ方ができます。

いま 旬のおいしいあごをぜひ食べてみて
くださいね。

