

長崎県産マダイについて知ろう

11月20日(金)

長崎県産学校給食活用推進事業、長崎和牛に次ぐ第2弾!!

日本一の漁獲量「マダイ」



10月13日	長崎天ぷら
11月20日	白身魚の香草焼き
2月	魚フライ
3月	ムニエル

マダイが給食に登場する日のメニューです

マダイは魚の王様で「腐っても鯛」という^{ことわざ}諺があるほどです。祝いの席では欠かせない、めで「タイ」魚でもあります。

長崎にはマダイを育てるのに適した静かできれいな海域が多く、漁獲量は日本一です。五島や県北地域などで盛んに養殖されています。6月～9月は天然マダイ、10月からは養殖マダイが出回ります。

マダイは、魚類では珍しく、太陽のひかりに長時間あると人と同じように「メラニン」という物質をつくり、体表が黒っぽくなります。

養殖のマダイは、美しい色彩を保つため、生簀^{いけす}の上に幕を張って日焼け対策をします。



マダイの
日焼け対策!?