

とよ す し じょう

【豊洲市場・マグロ②】

よく食べられているマグロ5種類

クロマグロ (本まぐろ)

ちきゅう みなみはんきゅう
地球の南半球にすむミナミマグロは
クロマグロの親せき



クロマグロは「マグロの王様」だ!

メバチマグロ (目撥まぐろ)



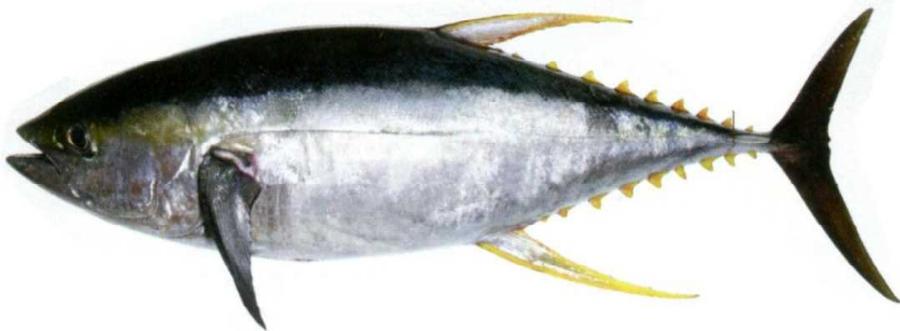
あか あざ
お刺身は赤が鮮やか



ネギトロ軍艦巻き

- ◇イチバンたくさんとれているマグロ
- ◇「赤身」がきれい
- ◇「ネギトロ」の原料になる

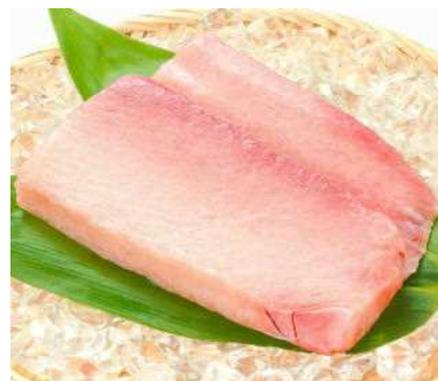
キハダマグロ (黄肌まぐろ)^{きはだ}



- ◇「ピンク色の身」がきれい^{いろ み}
- ◇夏^{なつ}においしくなるマグロ
- ◇ツナ缶^{かん げんりよう}の原料

ツナ缶^{かん げんざいりようめい}の原料名は
「キハダマグロ」と書かれて^か
いることが多い^{おお}

ビンチョウマグロ (鬚長まぐろ)^{びんちょう}



- ◇値段^{ねだん やす}が安い
- ◇身の色は白^{しろ}っぽい^{み いろ}
- ◇「胸ビレ」がトンボのように長い^{なが}
- ◇「ネギトロ」の原料^{げんりよう}になる

ビンチョウマグロ^{しろ}
白っぽい

【次^{つぎ}でおわり…】

- ◇日本人^{にほんじん}は、いつごろからマグロ^たを食べていたのか？
- ◇マグロのとりかた^{そだ かた}、育て方は？

【参考】 ^{さんこう} からだに美味しい魚の便利帳 ^{さかな べんりちよう} (藤原昌高 ^{ふじはらまさたか})