

おうちで、レッツトライ！（レベル1）



「みさきマグロのことをしらべてみよう」



しょうがっこう なまえ

はぐくみたい 資質・能力

- ・海にかんすることをしっかりとみにつけ、自分のみのまわりにある自然や社会にきょうみをもつ。

マグロは、いつごろから 食べられているのでしょうか。日本では、じょうもん時代のいせきから、マグロのほねや つりのどうぐなどが 見つかっているそうです。

みさきの市場で、マグロがあつかわれるようになったのは、たいしょう11年です。もう、100年ちかい れきしがあります。今では、全国のマグロ漁船の水あげ港として、知られるようになりました。ぜひ、おうちの人といっしょに、みさきのマグロについて 調べてみましょう。

レッスン1 まずは、マグロクイズ いくつ答えられるかな？

問1 マグロのしゅるいは、いくつあるのでしょうか。

問2 マグロは、何を食べて大きくなるのでしょうか。

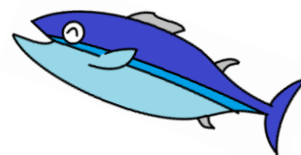
問3 マグロは、どこでとれるのでしょうか。

問4 マグロは、どのようにとるのでしょうか。

問5 マグロは、どこで買えるのでしょうか

問6 マグロは、どのように食べるとおいしいのでしょうか？

いくつぐらい、
こたえられた
かな？



さっそく、次のページをみて、クイズのこたえをたしかめてみよう！

マグロクイズのこたえ

問1 マグロのしゅるいは、いくつあるでしょうか。

マグロは、ぜんぶで 8しゅるい あります。

もっともおおきいマグロは、クロマグロ、そしてタイセイヨウクロマグロです。ホンマグロともよばれ、マグロの中（なか）でも さいこうきゅうひんとしてあつかわれます。

そのほかに、ミナミマグロ、メバチマグロ、キハダマグロ、ビンナガマグロ、コシナガマグロ、クロヒレマグロがあります。

問2 マグロは、何（なに）を食（た）べて大きくなるのでしょうか。

マグロは、にくしょくです。魚（さかな）、小（こ）えび、イカなどを 食べています。

およぎつづけることでしられるマグロは、たい力がひつようです。そのため、たくさんのたべものをたべます。たとえば、アジやカタクチイワシ、ブラックタイガー、スルメイカなどが しられています。

問3 マグロは、どこでとれるのでしょうか。

しゅるいによって、とれるばしょが ちがいます。

もっとも大きくなるクロマグロは、たいへいようでとれます。ミナミマグロは、みなみはんきゅうでとれます。メバチマグロやキハダマグロは、せかいじゅうの あたたかい海（うみ）でとれます。

問4 マグロは、どのようにとるのでしょうか。

はえなわ漁（りょう）とまきあみ漁（りょう） があります。

はえなわ漁は、日本のでんとうてきな漁法（ぎょほう）です。はりとなえさをつけた数千本（すうせんぼん）の糸（いと）をなわにむすんで しかけをつくります。そのしかけをふねからながして、マグロをつります。まきあみ漁は、ながさ数キロメートル、はばが数ひゃくメートルもあるなわで、マグロのむれをとりかこんでつかまえます。

問5 マグロは、どこでかえるでしょうか

さかなや や スーパーマーケットで かえます。

うおいちばでは、みずあげされたマグロがうられています。それらをなかがいにんがかいます。そのご、マグロは、たべるふぶんによって、さかなややスーパーマーケットなどでうられます。おうちでたべるマグロは、たべやすくきりわけられたマグロです。

問6 マグロは、どのように食べるとおいしいのでしょうか？

生（なま）のままおさしみで食べたり やいて食べたりします。

マグロは、さまざまなたべ方がしられています。たとえば、なまのままたべる、すしやおさしみです。このほか、ステーキのように やいてたべたり、サラダにしてたべたりもします。いろいろなたべ方があるので、しらべてみると たのしいです。

レッスン2 つぎは、やってみよう！

しょうがっこう なまえ

たいけん しょう① みさき^{うお いちば}魚市場を見学しよう！

* しょうほうは、みうら市のホームページ → 産業・まちづくり → 産業→卸売市場 をみてね！

どんなところだったかな？かいてみよう。

たいけん しょう② まぐろを^か買って、^た食べてみよう！

「マグロは、たべるぶぶんで なまえが ちがうよ」

どのぶぶんのマグロを食べたのかな？

マグロのえをかいてみよう

たいけんしたことを^{おも}思いだして、かんそうを かこう。