

お魚なるほど豆知識～もっともっとお魚のことを知って、友達に自慢しよう～

市場の仕組みってどうなってるの？

市場には、お魚を販売する卸売会社が2社あって、その人たちがお魚屋さんやスーパーの人たちに魚を売るんだ。また、市場の中にはお魚を売り買いする仲卸会社が16社あって、合わせて18社が市場に来る人たちに販売をしているよ。ただし、誰でも魚を買えるのではなく、市場で魚を買う登録をしている人しか魚は買えないんだ。

市場にはどんなものがあるの？

市場には、みんながイメージする、せりをする場所以外にもたくさん施設があるよ。例えば、銀行や市場関係者の事務所、中には魚を冷やす大きな冷凍庫もあるんだ。



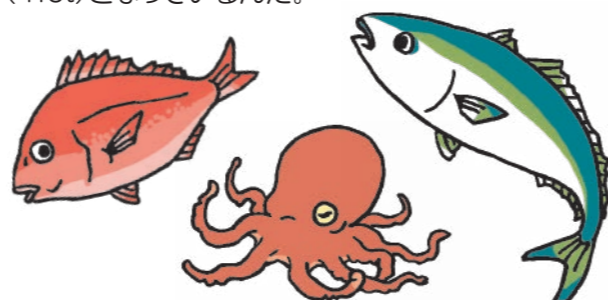
市場の人たちは、魚を販売するだけなの？

市場の人たちは、ただ魚を売り買いするだけではないよ。みんなが魚を好きになってくれるようなことをたくさん企画しているんだ。例えば、魚のさばき方料理教室や、三津の朝市「旬・鮮・味まつり」というイベントを行ったりしているよ。「瀬戸の小魚うまいもん.net」っていうホームページも作っているから、見てみてね！



松山の市場では何の魚が一番売れているの？

平成26年の松山の市場の鮮魚の売れ筋ランキングは①養殖鯛(661t)②マダコ(648t)③養殖ハマチ(418t)となっているんだ。



タコの心臓って、実は1つじゃないんだ！

タコの心臓は、人間の心臓と同じように、体中に血液を送るものが1つと、エラに血液を送るものが2つあるんだ。ちなみに、タコは海の賢者とも呼ばれていて、とても頭の良い生物なんだ。



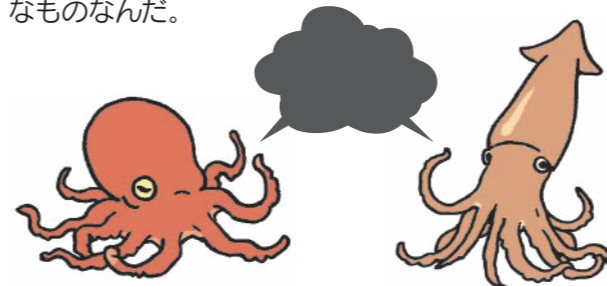
昔の縁起の良い魚って知ってる？

今でこそ、縁起が良いとされて食べられている魚は鯛だよ。けど、昔は鯛と並んで縁起が良いとされていた魚がいるんだ。知っているかもしれないけど、それは「鯉」なんだ。昔は鯛と鯉が縁起の良い魚として知られていて、武士の時代になってからは、鯛の方がより縁起の良い魚として知られるようになった。これは、鯛の硬いウロコやヒレを昔の人は鎧や兜になぞらえたことからだよ。



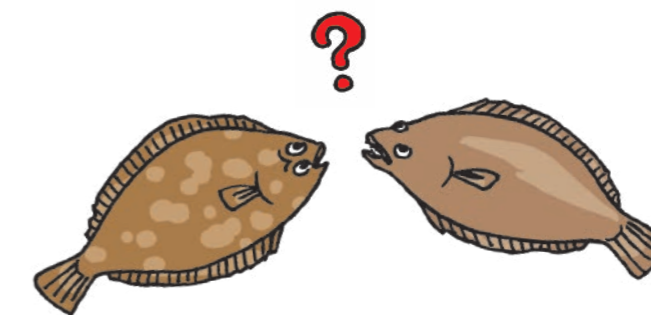
イカの墨とタコの墨の違いってわかる？

イカもタコも自分の身が危ないと思ったとき、黒いスミを吐いて敵から身を守るんだけど、そのスミの成分は全然違うんだ。イカのスミは、ドロドロしていて、スミで自分と同じような形を作って相手から逃げるんだ。分身の術みたいなものだね。タコのスミは、サラサラしていて、海の中で広がって相手から自分を見えなくする、目くらまし術みたいなものなんだ。



ヒラメとカレイの違いってわかる？

パッと見たとき、その違いがハッキリ分かる人は少ないんじゃないかな？実は、ヒラメとカレイの大きな違いは「口」を見れば分かるんだ。ヒラメは主にイワシやアジなどの魚を食べるため、口が大きく歯も鋭いんだ。カレイは逆にイワムシやゴカイなどの虫を食べるため、口が小さく歯も小さいんだ。



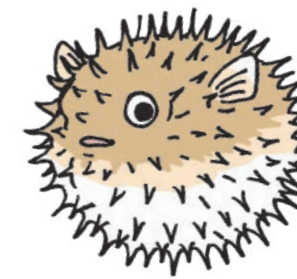
トビウオって、どれくらいジャンプするの？

その名の通り、海面をジャンプする魚なんだけど、波・風・天気など、条件が合えば最高で400メートルも飛びやすいんだ。一番長くジャンプしていた時間は42秒なんだって。一度見てみたいね！



ハリセンボンの針の数は本当に1000本あるのかな？

針が千本あるように見えることから「ハリセンボン」と呼ばれている魚だけど、実際の針の数は平均で350本ほどらしいんだ。危険だから、見つけても触らないようにね！



タコの干し物って、見たことある？

タコの干し物を見たことがあるかな？干したときに体中に白い粉が付いているんだ。みんなに聞くと「カビ！」って答える子もいるんだけど、実はこれは「タウリン」と呼ばれる、体の中を強くしてくれるとても重要な栄養なんだ！タコにはタウリンが豊富だから、みんなもいっぱい食べて、元気モリモリになろうね！

