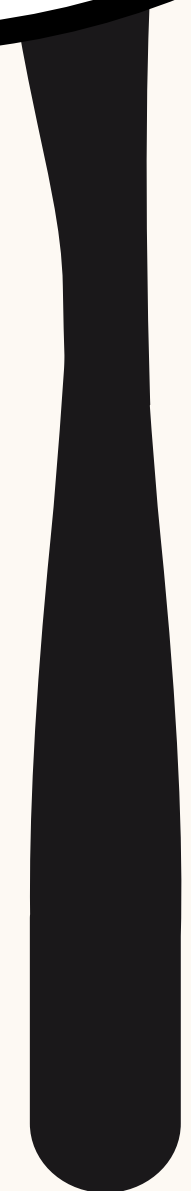


つかまえて
もってかえって
おいしくたべるまでが
スクイまつり

すべて
有明海に住む
地元のお魚です!



＼みためはギター...?／

SAKATAZAME

サカタザメ-坂田鮫

島原では...

きやーめ

とよびます

えいご
英語で「ギターフィッシュ」



アツサリとした
身なので濃いめの
味付けでもGood!

いつ
実は「エイ」のなかま!

しんせん
(新鮮だと)くさくない!

レシピ例

- ①からあげ
- ②ゆひき(酢味噌があう~!)
- ③煮つけ

てん ほし たと
＼点を星に例えてみました！

HOSHIZAME

ホシザメ-星鮫

島原では…

もだま

とよびます



カラダにしろいホシみたいなてんがあるよ



ヒレも「フカヒレ」としてたべられるよ

おなかのなかで
子どもをそだてるよ

クセがなく
フワフワとした
食感です♪

レシロ例

- ①フライ
- ②ゆひき(酢味噌があう~!)
- ③煮つけ

＼ホシザメのそっくりさん！

SHIROZAME

シロザメ-白鮫

島原では...

のうそ

とよびます

カラダにしろいてんがないよ



ヒレも「フカヒレ」としてたべられるよ

おなかのなかで
子どもをそだてるよ

クセがなく
フワフワとした
食感です♪

レシピ例

- ①フライ
- ②ゆひき(酢味噌があう~!)
- ③煮つけ

そ のこ
＼剃り残したヒゲ、あります！

HIGESORIDAI

ヒゲソリダイ - 鬚剃鯛

島原では...

やいゆう

とよびます

「タイ」だけどイサキのなかま



イサキ



ぜんこくてき
全国的にはあまり出回らない
でまわ
めずらしいサカナ～

したアゴにヒゲをそったようなガツガツ
(モップみたい...?)



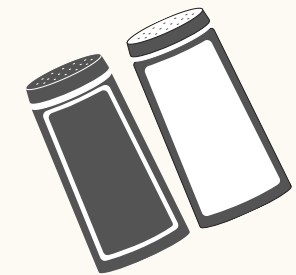
たんぽくな自身で
歯ごたえもあり
まいう～!

- レシロ例
- ①しおやき
 - ②につけ
 - ③さしみ

コシヨウをかけたようなモヨウノ

KOSHODAI

コシヨウダイ - 胡椒鯛



島原では...

ココダイ

とよびます

せ
背ビレのトゲに注意!
ちゅうい



「タイ」だけどイサキのなかま



イサキ

クセのない白身♪
オールラウンダーです

レシビ例

- ①しおやき、ムニエル
- ②さしみ
- ③につけ

おいしいのにおやすい♪

ありあけかい しゅるい
有明海にしかいない種類もいる!?!

SUZUKI (SEA BASS)

スズキ (シーバス) - 鱸

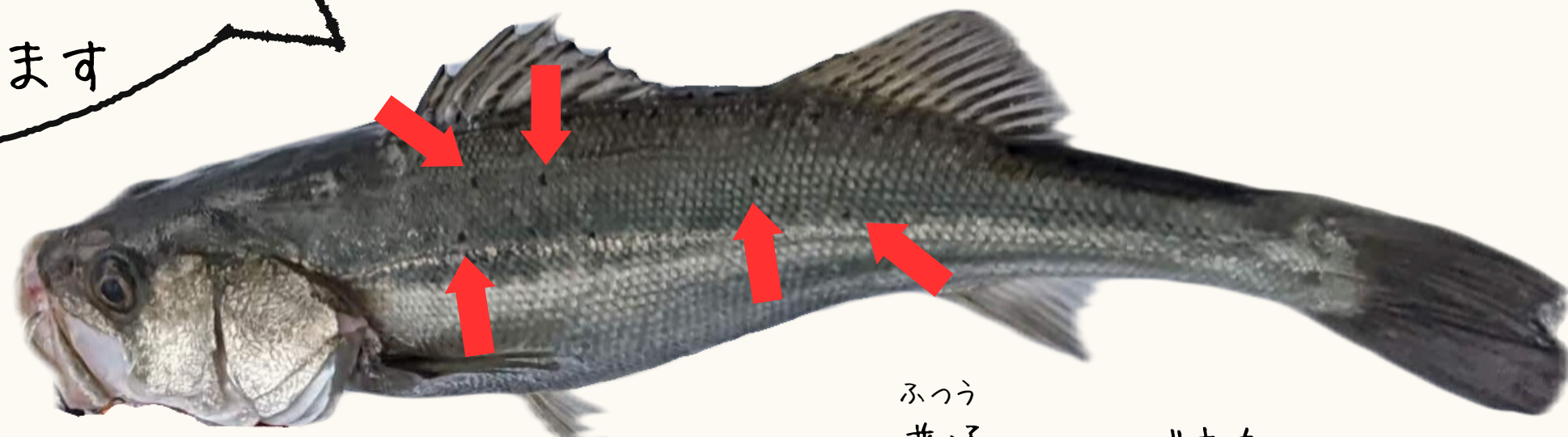
べつめい
別名

ありあけ

有明スズキ

ともよばれます

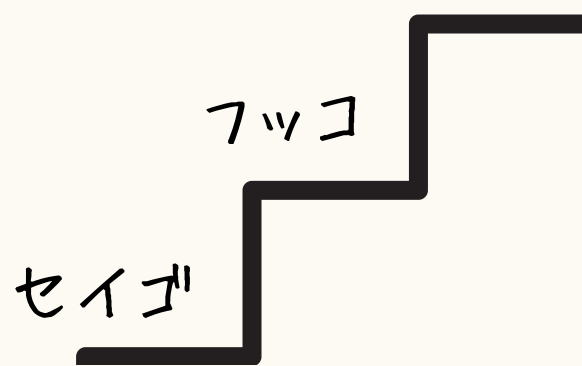
くろい点はタイリクスズキの名残と言われています
※有明海産スズキすべてにおなじ点があるわけではありません



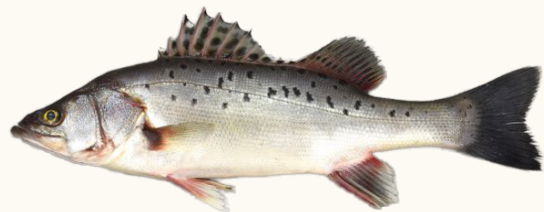
なまえ
おおきさで名前が
かわるサカナ

ふつう
普通のマルスズキも
有明海にいるよ

しゅっせうお
〈出世魚〉 スズキ



約1万年前に交配?
(氷河期)



タイリクスズキ
中国大陸沿岸原産



マルスズキ
日本に広く暮らしています

料理の
アレンジしやすい
白身魚です

レシピ例

- ①フライ
- ②さしみ(カルパッチョでも)
- ③ムニエル

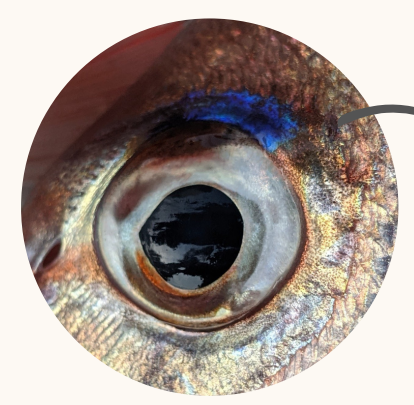
いつかまえたら、おめでタイ! /

MADAI

マダイ-真鯛

ブルーのアイシャドーが目印^{めじるし}☆☆☆
※新鮮なほどブルーがキレイだよ~^{しんせん}

「周」辺のうみでどこでも、
「周」年とれる。
だから「鯛」。



「タイのタイ」をさがしてみよう! /
おなびれのつけねにタイのカタチのほねがあるよ
ほかのサカナにもあるからさがしてみよう♪
※ヒラメのヒラメ、スズキのスズキ、など

すてるところがなく
どんな料理でも優秀な
サカナです~

- レシピ例
- ① さしみ (炙りもおすすめ)
 - ② フライ、からあげ
 - ③ 煮つけ

かわ
＼川にもおるっタイ！／

KURODAI

クロダイ-黒鯛

チヌ
ちん
ちん〇ん
ともよばれます

みためはくろいけど、
マダイにまけないおいしさです♪



マダイにはない
旨味と風味が
特徴です！

- レシピ例
- ①フライ
 - ②さしみ(カルパッチョでも)
 - ③につけ

あたたかい時期は
スクイチかくの**大手川**にもいっぱいおるよ

ふゆ なつ こうきゅうぎょ
「冬はフグ、夏はコチ」とまでよばれる高級魚☆☆☆/

MAGOCHI

マゴチ-真鯛

かいてい
海底にいるから
よ〜くさがしてみて〜

アタマがたいらだから、
英語ではフラットヘッド



しょか しゅん
初夏が旬!

て
旬のものは照リゴチと呼ばれるよ
(たいようがまぶしい夏においしくなるから)

強めの歯ごたえを
いかした料理が
オススメ!

+ 〇〇
+
レシピ例

- ① さしみ(あらい)
- ② 天ぷら、フライ
- ③ からあげ

かいてい たいから こうきゅうぎょ
海底にひそむお宝!(高級魚)/

HIRAME

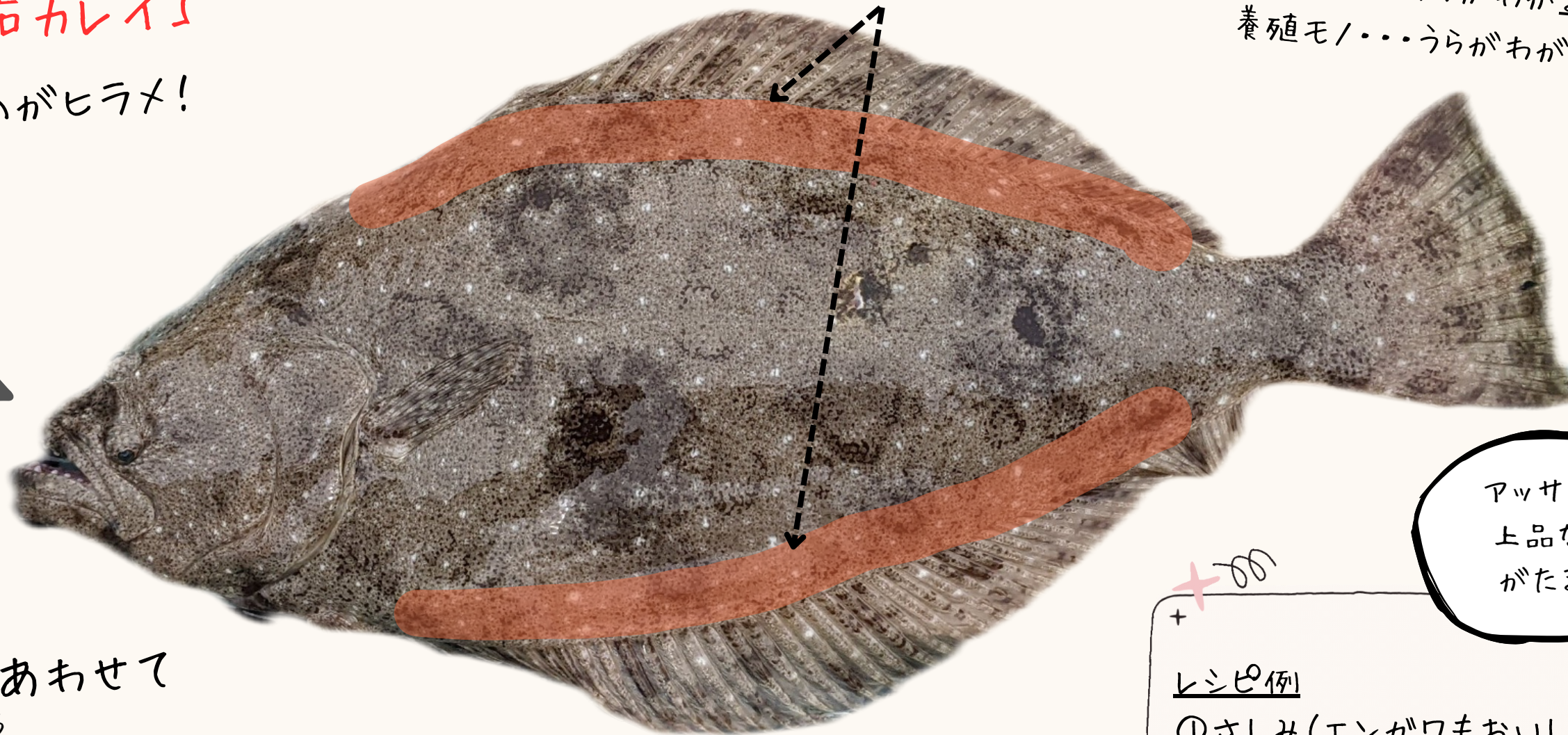
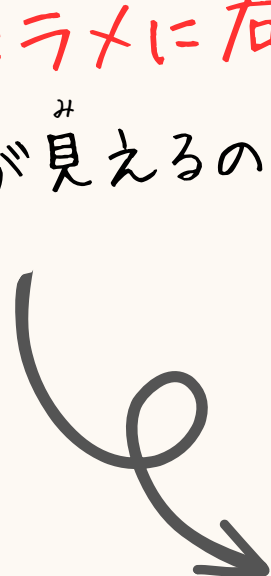
ヒラメ-平目

てんねん ようしょく みわけかた
天然と養殖の見分け方/

天然モ/...うらがわがまっしろ
養殖モ/...うらがわがくろい

「エングワ」が最高!

ひだり みぎ
「左ヒラメに右カレイ」
ひだりがおみ
左顔が見えるのがヒラメ!



まわりにあわせて
いろ
からだの色がかわるよ

アッサリだけど
上品なうまみ
がたまらん!

レシピ例

- ① さしみ (エングワもおいしい)
- ② ムニエル
- ③ につけ

ほんあし うみ
＼8本足の「海のエリート」!?!／

MADAKO

マダコ-真蛸

しまばらはんとうえんがん

島原半島沿岸のタコは

はしりダコ

とよばれます

にあし
はしるように逃げ足のはやい
げんきのいいタコだから!



しんぞう

心臓が3つ!

メインの心臓+エラに2つ

のう
なんと脳みそは9つ!

メインの脳みそ+各足に1つずつ



びんのフタを自分で開けられるほど
アタマがいいんです~

冷凍すると
ヌメリが落ちやすく、
身も柔らかくなります

レシロ例

- ① マリネ
- ② からあげ
- ③ ゆで、カルパッチョ