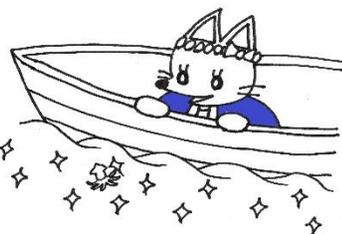


ねんど 2025年度 あじ こんちゃんとうめぐり

おおさか ふい すみ し しゅつぱつ
大阪府和泉市を出発したこんちゃんは、ゆた しぜんと
豊かな自然と
うみ めぐ みりょく
海の恵みが魅力である富山県にやってきました。

にほんかいがわ とやまわん すいしん ぶか きた やまやま
日本海側にある富山湾は、水深が深く、北アルプスの山々
えいようほう ふ みず なが
から栄養豊富な水が流れてくるため、様々な魚が生息して
います。

そのなかでも、ぶりや白えび、ホタルイカはとやまけん たいひょう
富山県を代表
するかいざんぶつ ゆうめい
する海産物として有名です。



とやまけん
富山県



ぶりのごまがらめ

にち
(19日)



ぶりは、4～6月に九州の南の海で産卵しま
す。ふ化した稚魚(モジャコ)は、海流に乗って
成長しながら日本各地を巡り、11月～2月ごろ、
産卵のため九州に戻る途中、富山湾で水揚げされ
ます。この時期に獲れるぶりは「寒ぶり」と呼ばれ、
丸太のように太く、脂がたくさんついています。

また、ぶりは成長に伴って名前が変わることか
ら、出世魚と呼ばれています。地域によって呼び方
に違いがありますが、関西では「モジャコ」→「ツ
バス」→「ハマチ」→「メジロ」と呼び方が変化し、
約80cmになると「ぶり」と呼ばれます。

給食では、角切りのぶりを油で揚げて、ごま
入りのたれをからめた「ぶりのごまがらめ」が登場
します。

