



どよう うし ひ がつ にち  
土用の丑の日は7月23日です。  
うのつく食べものを食べて、  
夏を乗り切りましょう!



# つれるかな? 夏においしいお魚クイズ

海の中に、夏においしい5種類の魚が泳いでいます。  
つり人は、それぞれどんな魚をつりたいのかな?  
ヒントを読んで、つり糸の先と海の中の魚を線でつないで、つってみよう。

**Q1** 体に「ぜいご（せんご）」というかたいうろこがあるよ。日本では昔からさまざまなお料理で食べられていて、干物にしてもおいしく食べられる。

**Q2** たくさん群れて泳ぐことで、敵から身を守っているよ。つり上げるとすぐに弱って腐りやすいので、漢字では、魚へんに「弱（よわい）」と書くんだ。身がやわらかくて、調理がしやすいよ。

**Q3** 岸に近い海において、「海の女王」とも呼ばれる、つり人に人気の魚だよ。真っ白な身で上品な味、天ぷらや刺し身にするとおいしいよ。

**Q4** 成長するにつれて名前が変わる「出世魚」。だけど、地域によっても名前が違う。和食にも洋食にも合う白身魚で、脂肪が少なくて低カロリーだよ。

**Q5** 細長い体型をしていて、うろこがなくてヌルヌルしている。多くは浅い海底にいるよ。天ぷらやかば焼きなどにするとおいしい。

水底の魚: キス、アジ、イワシ、スズキ、アナゴ

**こたえ** Q1-アジ Q2-イワシ Q3-キス Q4-スズキ Q5-アナゴ