



へいせい ねん がつ にちごう
平成29年6月19日号

あご

こんげつ がつ がつじょうじゅん にほんかい
今月は、5月から7月上旬に日本海で
みすあ しょうかい
水揚げされる「あご（とびうお）」を紹介し
ます。この時期のものを「新物」といいま
す。とっとり しょか つ さかな
鳥取の初夏を告げる魚です。



あごの特徴は、とくちょう むな おお せ なが の
胸びれが大きく背びれまで長く伸び
ていることです。じそく ていと およ
時速70キロメートル程度で泳ぎ、
すいめん はげ たた とびうお
水面を激しく叩いてジャンプします。これが、『飛魚』
と呼ばれるゆえんです。



あごが、すいじょう と うみ なか きょうぞん てき
水上を飛ぶのは、海の中で共存している敵
から身を守るためといわれています。

すうひゃく と など うんどりょう しほう すく
数百メートル飛ぶ等、運動量が多いことから、脂肪が少なく、たんぱく質を多く含む
さかな
魚です。また、しんちんたいしゃ うなが せいちょう やくだ
新陳代謝を促し、成長に役立つビタミンB1を含んでいます。



TORIきゅうちゃん

あごは、うま味を多く含むので刺身のほか、すり身にして作られた「あごカツ」は、とっとり のとうち
鳥取のご当地グルメになっています。また、ひょうめん や
表面を焼いた
香ばしい香りとタシを楽しむことができる「あご竹輪」は、とっとり きょうど
鳥取の郷土
りょうり
料理です。