

「鯛中鯛」を探そう！



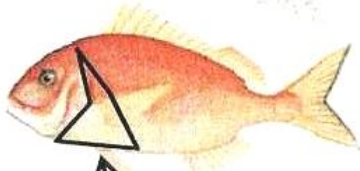
- * お祝い事の席には鯛を用意してきた日本の食文化を知る
- * 「鯛中鯛」を探すことで、魚の食べる楽しさを体験する。
- * 箸の使い方を学習する

○ 平成20年の養殖真鯛収穫量(農林水産省)

1位	愛媛県	38,900 t	→ 約30%を愛南町で生産しています。
2位	熊本県	8,400 t	(平成18年 10,734t)
3位	三重県	6,700 t	
	全国	71,000 t	

真鯛は、愛媛県の魚です。

「鯛中鯛」を探そう！



料理に使ったのはここ！



① はしを上手にを使って、身をきれいに食べましょう。骨に気をつけてくださいね。



② 食べすすめると、ちょっと見えてきました。ポイントは、目の穴！！



③ 身がきれいになくなりました。細長い尾の形がくっきり！



④ さあ、鯛中鯛を取りはずそう！目の穴の下を持って、向こう側に押す感じ。



⑤ とれた！！



縁起物の「鯛中鯛」

関西地方では、この鯛中鯛を身につけていると幸運に恵まれるといわれ、芸妓さんが、帯に挟んだり巾着に入れたりしていたようです。

東京では、鯛中鯛をたくさん集めて懐に入れ、夜、人目につかないように七つの橋を渡って願い事をすれば、子どもが健やかに育つといわれていました。

