

おも きゅうしょく とど
このような思いでみなさんに「ノドグロ給食」が届きました！

祝御卒業 おめでとうございます

どんちっちノドグロとは？



「ノドグロ」は、沖合底びき網漁業でたくさん漁獲され、「浜田市の魚」にも選ばれている、全国的にも有名な高級魚です。ノドグロの正式名称は「アカムツ」ですが、口の中（のど）が黒いので、ノドグロと呼ばれています。「どんちっちノドグロ」は山陰沖西部で漁獲された、新鮮であぶらののった80g以上のノドグロを指します。“どんちっち = あぶらがのっていて美味しい”

★浜田の沖合底びき網漁業の漁業者さんが漁獲した「どんちっちノドグロ」★



沖合底びき網の船



漁業者のみなさん

浜田の沖合底びき網漁業は、2そうの船で網をひいて魚を獲る漁業です。獲れる魚介類は100種をこえ、浜田の水産を支える大切な漁業のひとつです。

漁業者さんは浜田市の小中学校のみなさんに「水産業がさかんな浜田をほこりに感じてほしい」、「浜田の美味しい魚を知ってほしい」と思っています。

「ノドグロ給食」は、みなさんにとって学校生活の良い思い出になると考え、卒業のお祝いに「どんちっちノドグロ」を用意していただきました。



市長と船主のみなさん

★浜田水産高校食品流通科の生徒さんの下処理★

食品流通科では、水産食品の知識や加工の技術を学びながら、地元の魚を使った商品開発にも取り組んでいます。今回のノドグロ給食では、食品流通科の生徒さんたちが、1ぴきずつ、ていねいにうろこや内臓とりをしてくれました。



うろことり



おなかを切って、
内臓とり



きれいに洗う



ならべて冷凍 → 保管

今回のノドグロ給食提供には、浜田水産高校の生徒さんたちの協力も大きな支えとなりました。

小中学校のみなさんには、水産高校を身近に感じてもらえたらうれしいです。

食品流通科の高校生より

★多くの人に感謝しながら、おいしく食べてね。

★食べるだけでなく、魚をさばく楽しみも知ってほしいな

★自分が小中学生の時にはなかったので、みんながうらやましいな。



水産高校2年生のみなさん



水産高校1年生のみなさん

★市外の企業さんからご寄附をいただきました★

ノドグロ給食にかかる費用は、取組みに賛同された市外の企業さんからのご寄附でまかっています。

多くの方々の関わりで実現した「ノドグロ給食」♪みなさんの心に残りますように…

しゅってん はまだしすいさんこうしよく ひんりゅうつうか しまねけんせいぶのうりんすいさんしんこう

出典：浜田市水産振興課・島根県西部農林水産振興センター