

地場産デー（二宮産バージョン）

二宮町の鰯 初（カマス）を給食に提供します！

昨年、地場産デー（二宮産バージョン）～二宮町の食材を使用した献立では、サバを使った「サバの竜田揚げ」を提供しました。今年度は、二宮町で水揚げされた「カマス」を初めて給食に使用します。今回お世話になった（有）魚三商店の内海さんにお話が聞けて、様々な魚たちの厳しい現実があることを知りました。一部ですが、紹介したいと思います。

近年、全国的に気候変動や乱獲の影響で魚の漁獲量が減っている状況があります。それは、「酷暑により、相模湾の海水温度が上昇していて、夏の海に魚が減ってしまった。このままでは二宮町でとれる地魚がなくなり、厳しくなってしまう。」ということでした。魚は、毎年同じ時期に同じ場所にやってくるとは限りません。昨年とれた「サバ」が今年もとれる訳でもありません。給食センターでもいろいろ考えてたときに、9月終わりにから徐々に漁港で「カマス」がとれ始めたとの連絡がありました。そして、今回脂がのっている良い二宮産「カマス」を確保することができました。給食では、「カマス」を出したことがないため、見慣れない子どもたちも多いと思いますが、食べやすいように甘辛しょうゆ味の「カマスの蒲焼き」にしました。

私たち給食センターだけではなく、魚屋さんも「二宮町でとれたカマスをぜひ

二宮町の子ども達に食べてもらいたい！」という一心で、実現することができました。

地魚 de 魅力

今回使用したカマスについて紹介します。

カマスには2種類あります。「ヤマトカマス」と「アカカマス」です。大きさは、ほぼ同じ大きさです。一般にカマスという場合はアカカマスを指すことが多く、体の背面に赤みがかったいるためにアカカマスと呼ばれ、体側に1本の黒っぽい帯をもっています。今回使用したカマスは、ヤマトカマスです。体側背面が青っぽい灰褐色で、体側に帯はなく、腹面は白色で身が軟らかく、東京ではミズカマスと呼ばれています。両種類とも生鮮もののほか、一夜干し、干物、かまぼこなど練り製品に加工されることが多いです。栄養価は白身魚に並んで優れた蛋白質、脂肪、ビタミン、ミネラルは含まれておりますが、ビタミンDの含有量が豊富です。

ヤマトカマス



写真上 ヤマトカマス（今回使用）

写真下 アカカマス

一人一枚のカマス（尾がついています！）



(有)魚三商店の内海さん

☆栄養士からひと言☆

明るく元気な笑顔が素敵なお内海さん。



「カマスは、魚が苦手な子どもでも骨まで食べやすい魚だよ！「フライ」や「かまぼこ」にしてもおいしいヨ！」と話していました。地元の魚を食べることができることに感謝していただきましょう。