

こどもしょくいく しんぶん



新・第27号

令和4年11月 食と花の推進課 発行

今回は新潟が誇る「南蛮エビ」を紹介するよ。「南蛮エビ」は甘エビとも呼ばれているけれど、新潟では色や形が南蛮という赤唐辛子に似ていることから「南蛮エビ」と呼ばれているよ！

南蛮エビの漁について知ろう！



新潟県内では、新潟、佐渡、上越の3地区で「南蛮エビ」の漁が行われているよ。



どのように南蛮エビをとっているの？

新潟地区では、「沖合底びき網」という方法で漁を行っているよ。袋のような網を船でひっぱり、海底にいる魚をとる方法で、およそ水深300~600 m にいる魚をとるよ。

さあ、漁に出発だ！

夜10時頃に船は海へ向けて出発するよ。次の日丸1日漁をした後、翌日、深夜2時頃に港に帰ってきて、南蛮エビを港に揚げ、大きさによって仕分けされ、出荷されるよ。戻ってきた船は南蛮エビをおろしたあと、そのまま次の漁に出ることもあるんだ。

漁師さんたちは移動中に船の中で寝ているんだって。

【ある日の漁の流れ】



なんばん 南蛮エビは冬が特に新鮮！



しゅってん にいがたけんなんばん
出典：新潟県南蛮エビ
ブランド化推進協議会

にいがた ちく おこな そこ あみりょう がついがい
新潟地区で行われている「底びき網漁」は、7～8月以外、

ねんかん とお りょう おこな らゆ かいすいおん ひく せんと
年間を通して漁が行われているよ。冬は海水温が低いので鮮度が

お 落ちにくい。しかし、冬は天気が悪い日も多く、春に比べて漁に出られる日が少なくなり、月3回程度しか漁に出られないこともある。冬は南蛮エビの鮮度がいいけれど、漁師さんにとっては大変な時期でもあるんだ。

なんばん 南蛮エビをおいしくいただく

さしみ みそしる た なんばん
刺身や、すし、味噌汁で食べるとおいしい南蛮エビ。

ちい からあ た
小さいものは唐揚げとして食べてもおいしいよ。

きゅうしよく なんばん つか
給食で南蛮エビを使ったメニューが

で 出ることがあるかも？！



にいがたしりつあじかたしょうがっこう きゅうしよく
新潟市立味方小学校の給食

うみ 海の中にもごみがある！？

スーパーや、お寿司屋さんに行くと、おいしそうなお魚がたくさんあるよね。おいしい魚を食べられるのは、海の環境が守られているからなんだ。

みんなは、「海洋ごみ」という言葉を聞いたことはあるかな？ 川によって海に運ばれた陸上のごみや、漁の途中で切れてしまった網などが、海の中にただよっていると、その網に魚が迷い込み、逃げ出せずに死んでしまうことがある。このように、海の中にごみがたまっていくと、海が汚れていってしまうんだ。

漁師さんたちは、海の環境を守るため、7～8月に海底の清掃を行い、海洋ごみを回収しているよ。みんながおいしい魚を食べられるのは、漁師さんたちのおかげだね。



うみ なか
海の中を
きれいにする
清掃中



かいよう
海洋ごみが
たくさん！

しゅってん にいがたけんなんばん かすいしんきょうぎかい
出典：新潟県南蛮エビブランド化推進協議会



※これまでのこども食育新聞は、新潟市のホームページから見る事ができるよ！
読んでみたい人は、インターネットから「新潟市 食育新聞」で調べてみてね！

