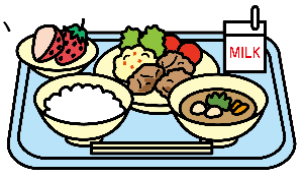
食育だより

～6年生とらふぐ特別号～

令和7年3月6日
長崎市立橘小学校
栄養教諭　安永

「とらふぐ給食」いただきます！



３月１０日（月）、卒業する６年生への卒業祝いとして「戸石のとらふぐ」を使った「**とらふぐのから揚げ**」を実施します。「地元の特産品である戸石のとらふぐの味を知ってほしい」「長崎の水産業への理解を深めてほしい」という戸石地区の養殖業者や、たちばな漁協の方々の思いから実現しました。２０１３年度から毎年実施しており、今回で１２回目です。

～長崎県は養殖とらふぐの生産量日本一！～

長崎市内では、戸石地区がとらふぐの産地で有名です。戸石のとらふぐは、約１年半で１kg程度に成長します。育て方が上手だと、２kg程度の大きなとらふぐに成長することもあるそうです。

戸石のとらふぐは、天然に近いぷりぷりとした身が特徴。

日々研究を重ね、質の良いとらふぐを育てています。

戸石のとらふぐは、ふぐで有名な下関でも評価が高いです。

歯切り

↑歯切りの様子

とらふぐが、互いにかみ合い傷つけてしまうことを防ぐために、出荷するまで約５回の「**歯切り**」という作業を一匹ずつ行います。とても手間のかかる作業です。

エサへのこだわりと健康管理

戸石のとらふぐは、高品質のエサを食べて育っています。毎日、海水温やトラフグの泳ぎ方、エサの食べ方、体表の色などを入念に観察して育てています。

裏面もごらんください。

赤潮の被害

２０２３年７月末～８月、橘湾に発生した赤潮の影響で、戸石地区で養殖しているほとんどのとらふぐが被害にあいました。戸石の漁港には、とらふぐの死骸であふれ、とらふぐ関係者は言葉を失ったそうです。海を汚さないよう、死んだ魚を海に捨てることもしませんでした。必死に回収したそうです。とらふぐの死骸を船に積み、漁港に戻ってくる姿を想像するだけで心が痛みます。

２０２４年６月にも赤潮の被害がありました。しかし「地元の子どもたちのために」という強い思いから、今年度も戸石小と橘小の２校で「とらふぐ給食」が実現しました。

手間をかけて大切に育てられたとらふぐです。大人になっても、とらふぐ給食のことを思い出してもらえたらうれしいです。これからも、長崎県の魚をたくさん食べてください。（たちばな漁業協同組合　松山さんより）

卒業

6年生のみなさんへ

小学校での給食も、残りわずかですね。「とらふぐ給食」は、たくさんの方の支えがあって実現できました。感謝の気持ちを大切に、味わっていただいてください。「とらふぐ給食」が、小学校での給食のすてきな思い出になることを願っています。

ありがとうございました！

お忙しい中インタビューに対応してくださった、たちばな漁協の松山さん、写真を提供してくださった雄昇水産の西元さん、ありがとうございました！