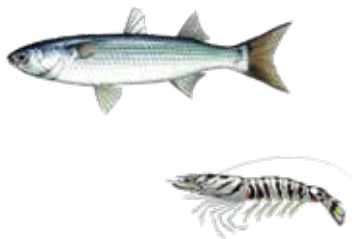




おさかなカルタ 読み札

A4サイズにプリントして線に沿って切り取って使ってね。小さい子は大人の人に切ってもらってね。



いわしの稚魚のごとく、愛知県は全国2位の産地です。
釜ゆでにして干して食べるけど、新鮮なものなら生でも美味しいよ。
カルシウムなど栄養たっぷり…
「シラス」

・深海にすんでいて、目が光って見えるので、「メヒカリ」とも呼ばれます
・蒲郡で多く水揚げされ、柔らかく脂がのった白身が美味しい魚…
「アオメソ」

・貝の仲間で春の潮干狩りで、干潟を掘るとたくさん獲れるよ。
・愛知県の水揚げ量は日本一で、味噌汁・酒蒸し、どれも最高…
「アサリ」

・普段は海底に暮らす魚で、表は茶色、裏は白の平たい体。
・石のような突起があるのが、この名前がついたよ。
・唐揚げや煮付けが美味しいよ…
「イシガレイ」

・小ぶりの体に不自然なほど大きい目とびつくりするくらい大きく開く口が特徴で、イワシの仲間だよ。
・煮干や干物で食べます…
「カタクチイワシ」

・とつても可愛い見た目で、オレンジ色・赤色・白色・黒色もいます。
・目がとび出た種類や、頭にコブがある種類、尾びれが長い種類など形も様々。
・弥富市が主な産地です…
「キンギョ」

・鯛の仲間でも黒い体の特徴です。
・チヌとも呼ばれ、秋から冬が旬でいろんな料理でも美味しい魚…
「クロダイ」

・愛知県では「あかしやえび」とも呼ばれます
・エビせんべいの材料に使われますが、かき揚げや塩ゆででも美味しい…
「ヤルえび」

・背中は赤色で、白っぽいお腹
・海底に巣穴を掘って住んでいるよ。
・鱗をつけたまま焼く若狭焼きが有名…
「アカアマダイ」

・海でも川にもすむことができます。
・体に小判型の模様があるよ
・食べ方は塩焼きが一番…
「アマゴ」

・名前は似てるけど、アサリとは別の種類の貝だよ。
・沖にすんでいて、漁師さんは海に潜って獲っているよ。
・半分に割って、お醤油をたらして焼くと美味しい…
「ウチムラサキ」

・角が生えた頭に、かわいいおちよぼ口が特徴
・手で皮をむけるから、この名前がついた。
・煮付けや、「肝しょうゆ」で食べる刺身は絶品…
「カワハギ」

・縞模様の体に、虹色の綺麗な尾つぼのエビ。
・「愛知県の魚」に選ばれていて、焼いてもゆでても、揚げて美味しい、愛知県の水揚げ量は日本一…
「クルマエビ」

・漢字で「魚に冬」と書きます
・背びれの最後が長いのが特徴です
・寿司ネタの「こはだ」はこの魚の子ども…
「コノシロ」

・漢字で魚に春と書くけど、愛知県では秋にたくさん獲れて、美味しい時期です。
・小さいサイズは「サゴシ」とも呼ばれます。
・新鮮な身は薄ピンク色で、上品な味わいの魚…
「サワラ」

・成長と共に名前が変わる出世魚。
・夜行性で肉食性。大きな口でなんでも丸呑み。
・白身で刺身や塩焼きが美味しい…
「スズキ」

・深海に住んでいて、赤い体に長いはさみが特徴。
・蒲郡で多く水揚げされ、身は甘く、ミンは濃厚な…
「アカザエビ」

・きれいな川にすんでいる魚で、キュウリのような香りがするよ。
・縄張りを持つ習性を利用した友釣り人気。
・なんとと言っても塩焼きが美味しい…
「アユ」

・ひし形の体で、立派なはさみで、「わたりが」とも呼ばれます
・愛知県の水揚げ量は日本一で…茹でて食べると美味しいよ…
「ガザミ」

・頭にある触覚でエサをおびき寄せ、大きな口ではくり。
・大きな体で海底に隠れるよ。
・旬は冬で、鍋物は絶品、濃厚な肝も人気…
「ギアンコウ」

・貝の仲間でも、貝殻は一枚だけど、巻貝の仲間。
・高級食材で、「コリコリした刺身は絶品…
「クロアワビ」

・春を告げる魚で、スマートな細長い体で、顎が長く伸びているよ。
・お刺身や塩焼きが美味しい魚…
「サヨリ」

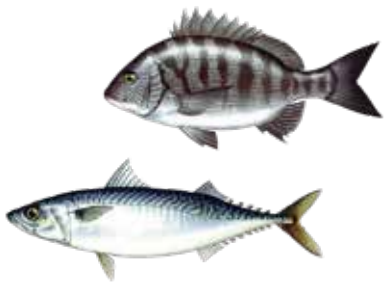
・エビでもカニでもない、カマキリのような姿で、魚や貝、エビ、カニなど鋭いカマでなんでも襲う、海のハンター。
・茹でて食べたり、寿司ネタとしても人気です…
「シャコ」

・全身が銀色に輝き、竜のような姿。
・名前の由来は刀のような姿、刺身も塩焼きも絶品…
「タチウオ」



おさかなカルタ 読み札

A4サイズにプリントして線に沿って切り取って使ってね。小さい子は大人の人に切ってもらってね。



生きている時は半透明でも、死ぬと赤茶色。
イカの仲間、槍の先のような姿から、その名がついた。
透き通った甘い身で、刺身でも、火を通しても絶品…
「ヤリイカ」

とほけた見た見た目だけど、口には危険な2枚歯
冬の味覚の王様で、刺身をてっせ、鍋物をしてっちりと呼びます。
愛知県は全国トップクラスの産地だよ…
「トナブリ」

貝の仲間、足の部分が鳥のくちばしに見えることからこの名前がついた。
寿司ネタとしても人気で、口に入れると貝のうまみが広がるよ…
「トリガイ」

貝の仲間、白い貝殻と、殻からはみ出た大きな水管が特徴。
「白ミル」も呼ばれ、大きな水管を刺身などで食べます…
「ナミガイ」

キスに似ているから、この名前がついた。
・深海に住む魚だよ。
・脂のりが良く、団子汁やフライ、焼き魚も美味しいよ…
「キス」

体に虹色の模様と、黒い斑点がある川魚。
・山間部で養殖されたものが、スーパーに並びます。
・食べ方は塩焼きが定番…
「シジマス」

愛知県は全国2位の大産地で、蒲焼き、白焼きがとっても美味。
土用の丑のちこそうで、豊富な栄養、夏のスタミナ源…
「ホシウナギ」

寒い時期に海で養殖をするよ。
・焼くと色が黒から緑に変わる、海藻だよ。
・おにぎり、巻き寿司の豊かな海の香り…
「ノリ」

貝の仲間、**「あおやぎ」**とも呼ばれる潮干狩りで獲れるよ。
・味はバカにできない…
「バカガイ」

見た目はカレイに似てるけど、大きな口で他の魚を食べるよ。
・旬は冬で、味も値段も最高級、お刺身、煮付け、何でもござれ…
「ワカメ」

赤い体に、大きくきれいな胸びれがトレードマーク。
・浮き袋を膨らませて、「グーグー」音を出すよ。
・白身で煮付けやお刺身が美味しい…
「ホウボウ」

出世魚で、大きくなると呼び方が変わるよ。
・珍味で有名な「カラスミ」はこの魚の卵を加工したものだよ…
「ボラ」

「味」が美味しいから、この名前がついた青魚。
・「開き」は干物の代表選手。
・お刺身、フライ、塩焼き、どれも美味しい…
「マアジ」

ウナギに似た細長い体。
・愛知県では「めじろ」とも呼ばれています。
・さつとあぶった干物は絶品…
「マアナ」

代表的な青魚の一つで、漢字では魚に弱いと書くよ。
・背は青く、体に点があるので、「七つ星」とも呼ばれます。
・鉄やカルシウム、DHAなど、体に良い成分がたっぷり…
「マイワシ」

DHAがたっぷりの青魚の代表選手。
・脂の乗った旬の秋の時期は、塩焼きが絶品。
・他にも、味噌煮や酢しめも人気…
「マサバ」

鮮やかな赤い体で、魚の王様とも言われるよ。
・名前だけでなく、味もめでたく、どんな料理法でも美味しい…
「マダイ」

足は八本、ゆでると赤くなるよ。
・旬の夏の時期のものを茹でて食べた…
「マダ」

赤、青、黒の3種類がいます。
・干したものは中華料理の高級食材。
・酢の物にして食べると、「コリコリ」して美味しい…
「マナマ」

貝殻が茶色い、高級な一枚貝だよ。
・「本ミル」とも呼ばれます。
・寿司ネタに使われ、水管の部分を食べます…
「ミルクイ」

カレイの仲間、張り出した目が特徴。
・目の間にトゲがあるので、触ると痛いから、この名前がついた。
・皮をむいてから、唐揚げやフライにして食べよう…
「メイタガレイ」

茶色い体に張り出した大きな目が特徴の魚。
・煮付けと言えば、この魚…
「メバル」

とげのあるゴツゴツした頭に、赤いからだ。
・深海にすんでいて、蒲郡で多く水揚げされます。
・身はふわふわの白身で、煮付けや塩焼きがおすすめ…
「ユメカサ」

白い体に斑点があるエビの仲間。
・身は甘く天ぷらやかき揚げで、すばらしい味…
「ヨシエビ」

生では茶色だけど、ゆでると緑になる海藻だよ。
・お味噌汁の具としてよく入ります。
・粘りの強い茎の根元のめかぶを刻んで食べると美味しいよ…
「ワカメ」