



銚子漁港の大漁船



水揚げした魚を見定める関係者

いわしに代表される青み魚のなかまは、そのほかに「さば」や「あじ」などがあり、その名のとおり、せなかが青く、お腹が白いのがとくちょうです。

このとくちょうは、青み魚が生きていく上でとても役に立っています。どのように役だっているのでしょうか？

Blank space for writing an answer to the question above.

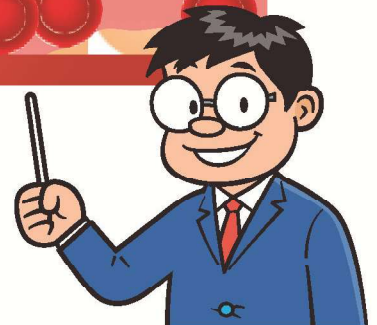
### それでは青み魚のパワーを説明するよ!!

- ①青み魚のあぶらには、血をサラサラにするこうかがあるそうだよ。  
これが生活習かん病をふせいでくれるんだって。

(イメージ図)



- ②青み魚のあぶらは、頭のはたらきをよくしてくれるんだ。  
昔の人も、このことを知っていたのかな？



青み魚には、けんこうに役立つあぶらがたくさんあるんだね。だから、魚をにたり焼いたりしたときのしるも上手にとれるように、料理のしかたをくふうするといいよ。青み魚のにおいがにがってという人は、しょうがやニンニクなどといっしょに料理をするといいかもしれないね。