



# 地球のためにできること

## 未利用魚を食べよう



カナガシラ、アカドンコ、ナカツカ。何の名前か知ってる？ 石巻の海で取れる魚だよ。でも、あまり知られていない、骨が多い、規格外などの理由で取っても捨てられ

きょうのテーマ

みんな思い出

みんな動こう

みんな知りたい

みんな守ろう

みんなトモダチ

# 活用すればおいしい資源



「未利用魚」なんだ。魚食文化の復活を目指して活動する石巻市の市民団体「石巻さかな女子部」は、そんな魚も積極的に食べようとPRしています。国連の持続可能な開発目標（SDGs）の14番目「海の豊かさを守ろう」につながるよ。

石巻市沿岸を含めた三陸海岸は、親潮（寒流）と黒潮（暖流）がぶつかる栄養豊富な海で、さまざまな魚が集まっています。「石巻さかな女子部」の塩坂佳子部長は「世界三大漁場に数えられ、石巻では年間約200種が水揚げされます。最近、温暖化の影響で、取れる魚の種類が変わってき

ました」と説明します。



同部は2015年に発足し、部員は現在、15人ほど。元々、旬の鮮魚をまるごと1匹おろして無駄なく食べ切ろうと「旬のお魚おろし会」を月に1度開いてきました。「ここ数年、例えば



カナガシラは刺（さ）し身や塩焼きがお薦め。おろし方を学ぶ石巻さかな女子部の部員たち＝2019年、石巻市内、塩坂さん提供（ていきょう）

サンマや金華サバ、サケなど、季節を代表する魚の水揚げが減りました。水産業界が困惑しているのが現状です。おろし会も旬の見通しがたらず、開催が難しくなっている」と塩坂部長。

限に活用できる。同部は、代表格カナガシラのお薦めレシピ集を作成しました。

昨年10月には、カナガシラをはじめ、宮城で取れる太刀魚やホヤ、アナゴなどを使ったおかずを詰めた「宮城の海の今！がわかるお弁当」を、100食限定で発売しました。太刀魚は温暖化の影響で取れるようになった魚。おいしく食べながら、海の課題に目を向けてほしいとの願いが込められています。

海を知り、ライフスタイルとしていろいろな魚を自分でおろして食べ切る。塩坂さんは「豊かな魚食文化を楽しもう」と呼びかけます。

アラもいだしが出るよね。資源を無駄にしない意識を持ちたいな。



### 今週の注目ニュース

◇11日（火） ガッツポーズの日  
1974年のこの日、ボクシングの世界ライト級タイトルマッチで、ガッツ石松選手が逆転KO勝ち。拳を挙げて喜んだ姿を、新聞記者が「ガッツポーズ」と表して、広まったんだって。

### きょうの紙面

- 2面 イマ★どきりポート
- 3面 3分チャレンジ
- 4・5面 わが校わがまち スクール通信
- 6面 聞いて学べる こども英語
- 7面 投稿特集
- 8面 防災と英語 いっぺんに学ぼう