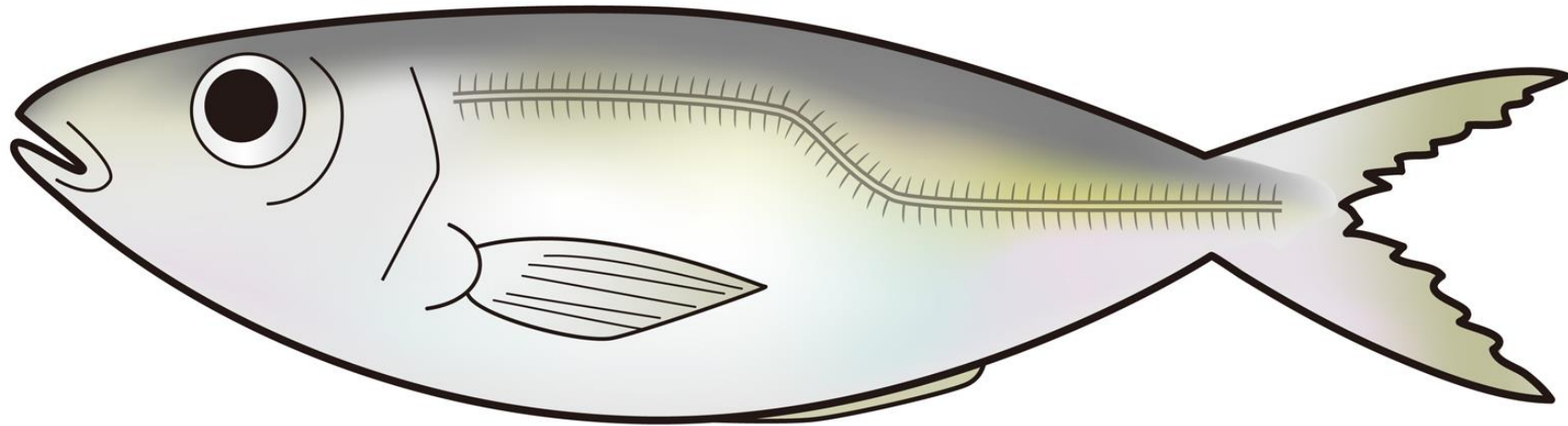


※この資料に音声は
入っていません。

アジのはなし



アジは、

あじ^{あじ}（味）がよいから
「アジ」と呼ばれるよう
になったと いわれてい
ます。

（諸説あります。）



ねん とお しじょう でまわ
1年を通して 市場に出回りますが、

しゅん がっ がっ
旬は6月から8月にかけてです。

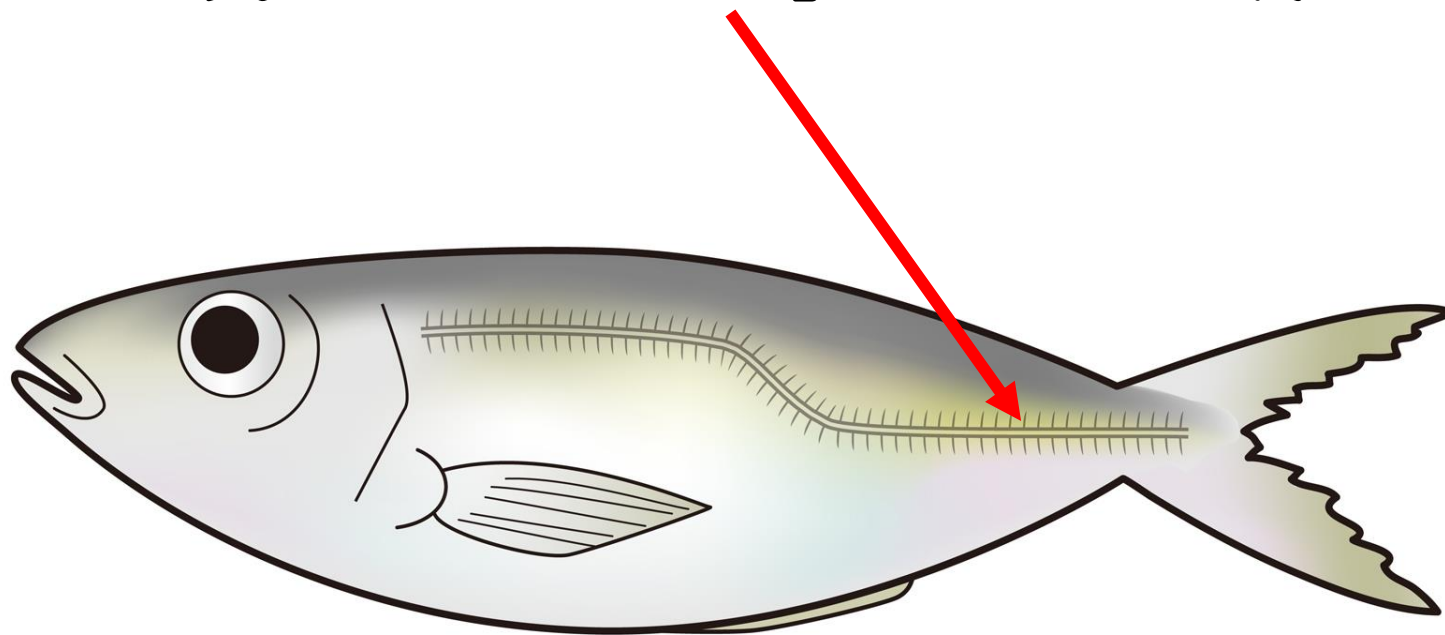
しおや に さしみ
塩焼きや煮つけ、フライや刺身など

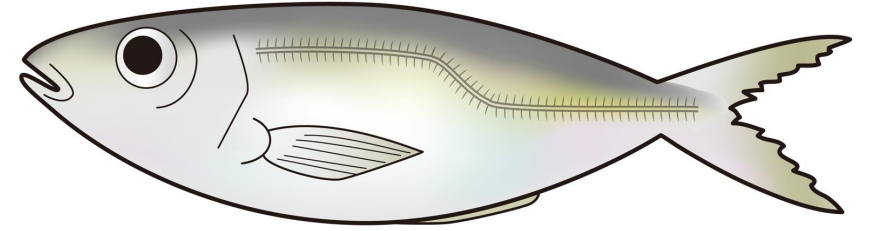
りょうり た
いろいろな料理にして食べられます。

^{しゅるい}
アジの種類には、

マアジ・メアジ・ムロアジ・シマアジなどがあります。

どれもウロコが^{へんか}変化した「ゼイゴ」があるのが^{とくちょう}特徴です。





ひもの
ムロアジは、干物にされることも

おお
多いです。

せんど お ひもの
鮮度が落ちやすいアジを干物に

ほぞんせい むかし
して保存性をよくするのは、昔

ひと ちえ
の人のすばらしい知恵です。

てんぴほ
あじの天日干し

ものがたり
物語『まいごのかぎ』（3年生 ^{ねんせい} 国語 ^{こくご}の

きょうかしよ
教科書)には、「あじのひもの」に かぎを

さしこむ ^{ばめん}場面があります。

きょう きゅうしょく

今日の給食のアジは、

「メアジ」をフライにしました。

あじ

味わっていただきますしょう。



おわり