

さんまってどんなさかな？

さんまの名前の由来

さんまはからだほそながくぎんいろが細長く銀色の刀かたなじょう状で、
秋あきの代表的な魚だいひょうてき さかなであることから、「秋刀魚」
という漢字かんじがつかわれるようになりしました。

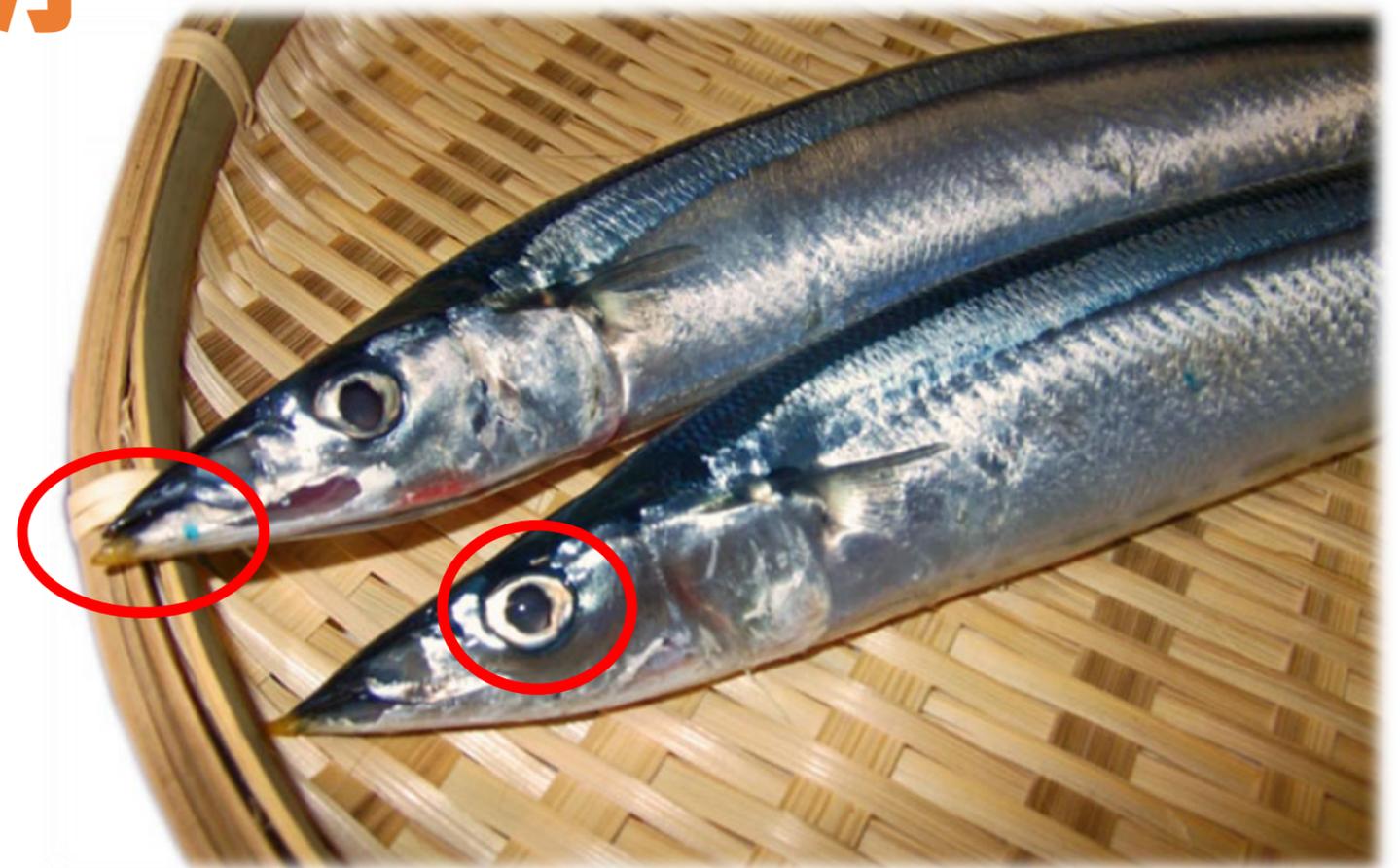
さんまには〇〇がない？！

新鮮しんせんなさんまの塩焼きしおやは、内臓ないぞうまでおいしく食べることが
できます。これは、さんまが食べた内容物ないようぶつを気にする
必要ひつようがないからだそうです。実は、さんまには胃いがなく
腸ちようも短いので、食べたものが30分ほどで出ていくのです！
だからさんまはずーっとご飯をたべないとおよげなくなっちゃう！



おいしいさんまの見分け方^{み わ か た}

- 1、くちばしが^{きいろ}黄色のもの
- 2、目が^{め す}澄んできれいなもの
- 3、からだ^{ぜんたい}全体がピカピカなもの
- 4、お腹が^{なか}ふっくらしているもの



この4つでおいしいさんまがみつかるよ！

たかた さんまの食べ方

