



## さんまのお話（中）



みなさん、こんにちは。今日はさんまのお話です。

さんまは、秋の味覚を代表する魚で、細長い魚を意味する「さまな」が「さんま」という名前になったと言われています。秋に獲れて、細長く銀色に輝く魚の体が刀を連想させるところから、漢字では、「秋」「刀」「魚」と書きます。

さんまは、9月ごろから卵を産むために栄養をたくわえて、まるまると太っていき、卵を産む直前になると、「あぶら」がのって一番おいしくなります。

みなさんは生のさんまを見たことがありますか？ 魚の表面は、うろこがついていてざらざらしていますが、お店に売っているさんまの表面をよく見ると、つるつるしています。なぜかというと、うろこが小さく取れやすいので、海から上がると簡単に取れてしまうからです。店で売られているさんまをよく見てみましょう。

今日は、さんまのかば焼きです。さんまにでんぷんをつけて、揚げたあとに、甘辛いたれをかけてあります。よくかんで食べましょう。