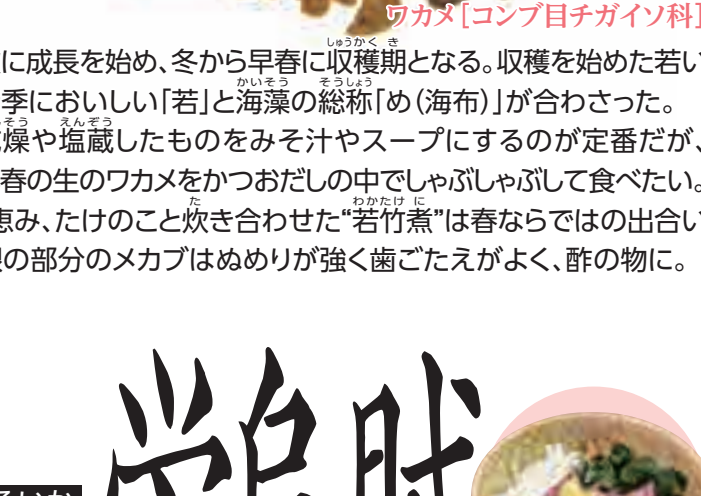


わかめ



わかめ

若布



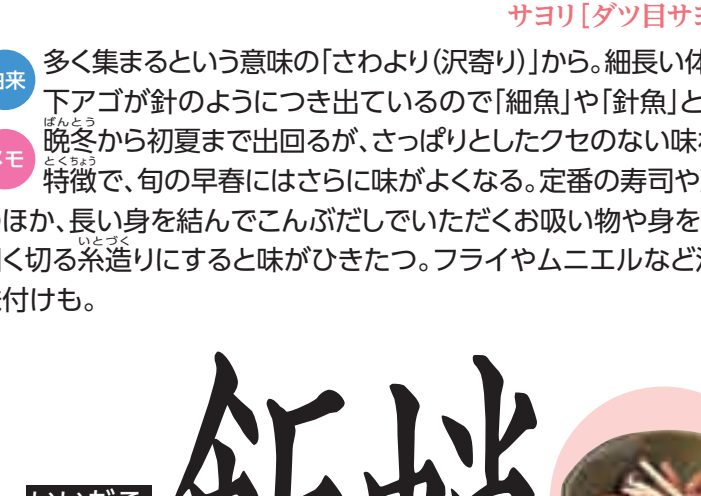
わかめ

さより



さより

針魚



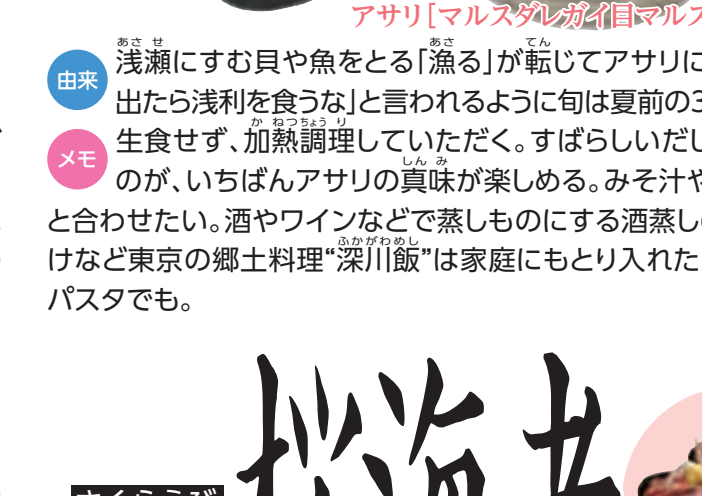
さより

あさり



あさり

浅利



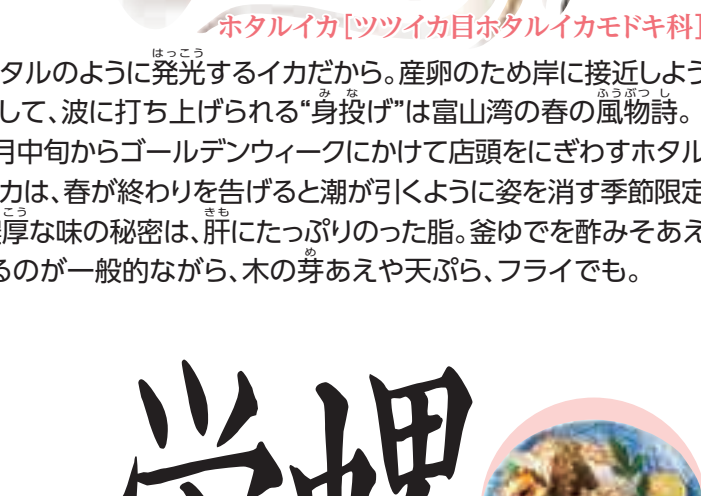
あさり

はたるい



はたるい

鶯賊



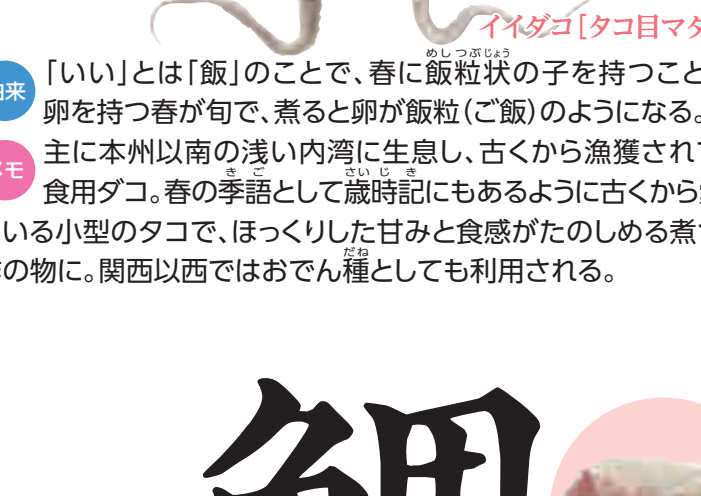
はたるい

い



い

飯蛸



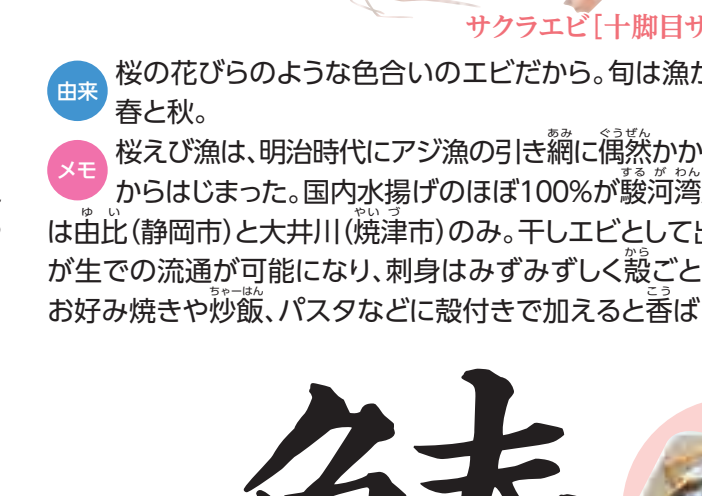
い

さくらえび



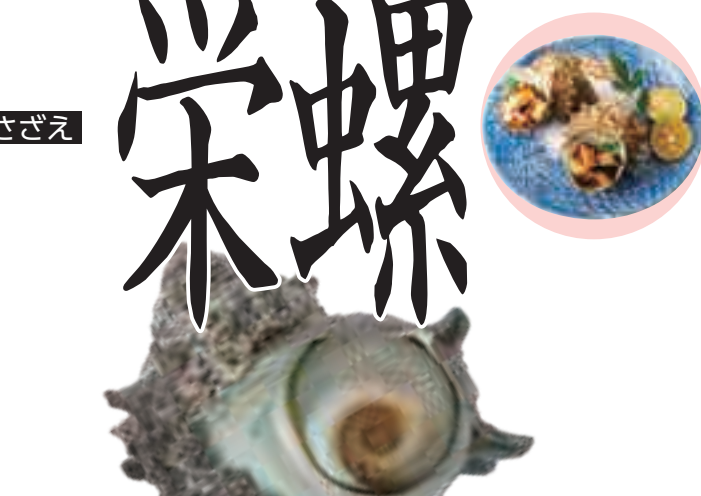
さくらえび

桜海老



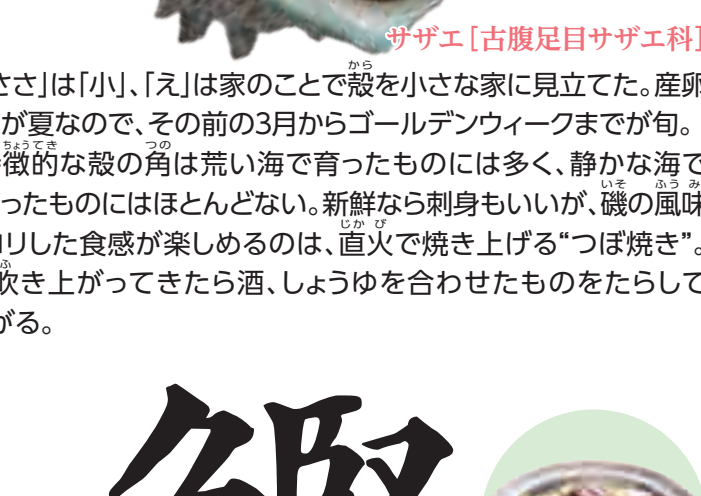
さくらえび

さざえ



さざえ

栄螺



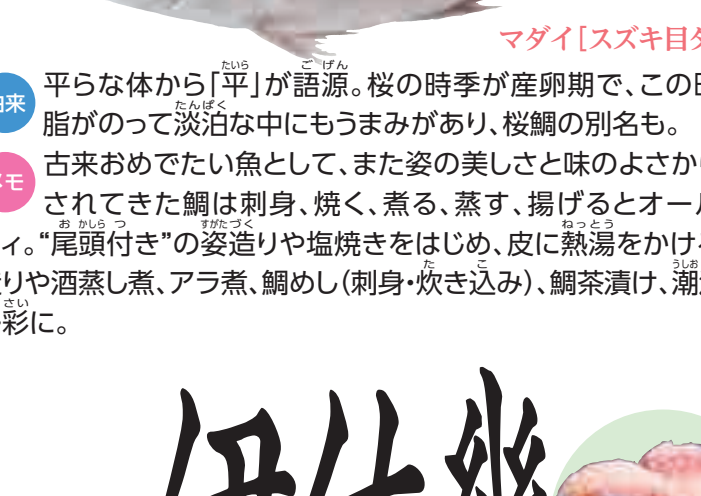
さざえ

たい



たい

鯛



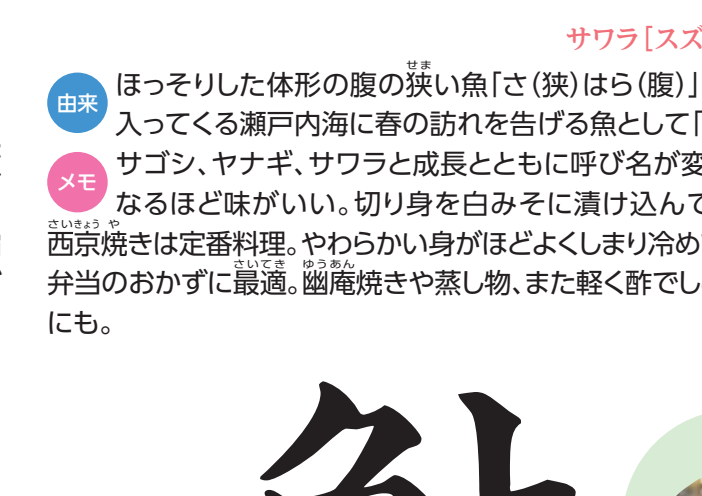
たい

さわら



さわら

魚春



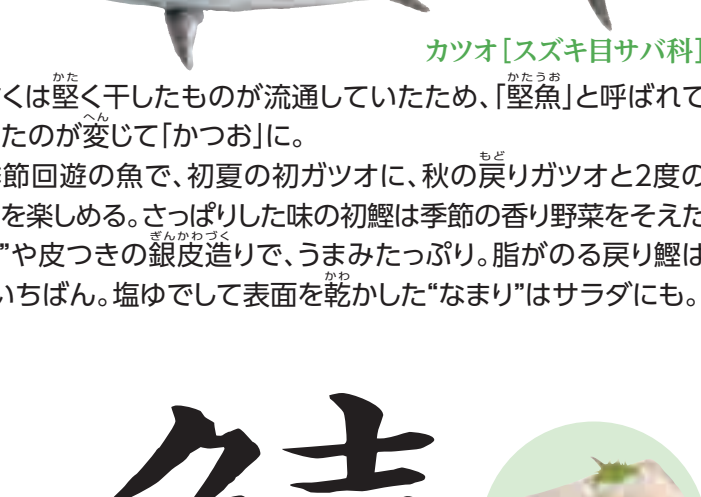
さわら

かつお



かつお

鰹



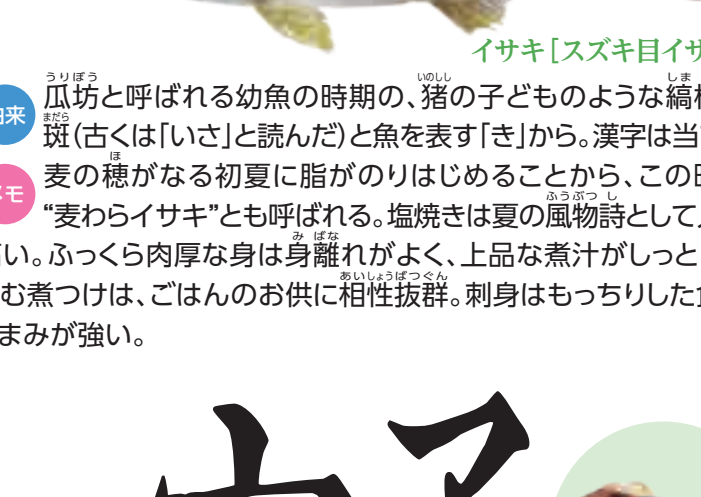
かつお

いさぎ



いさぎ

伊佐畿



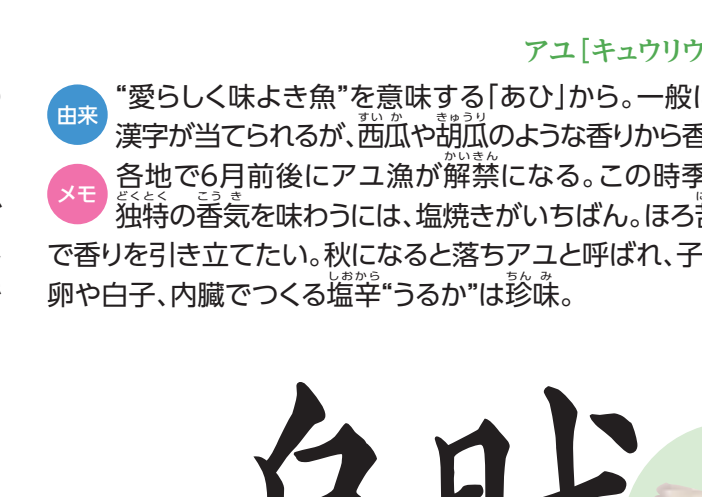
いさぎ

あゆ



あゆ

鮎



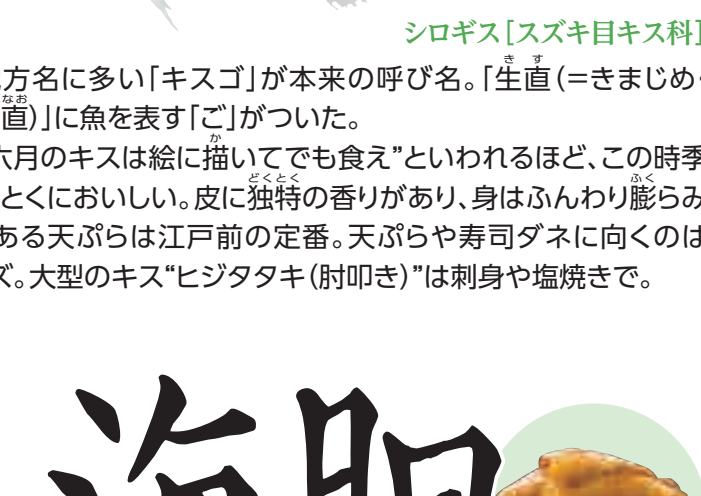
あゆ

きす



きす

鱈



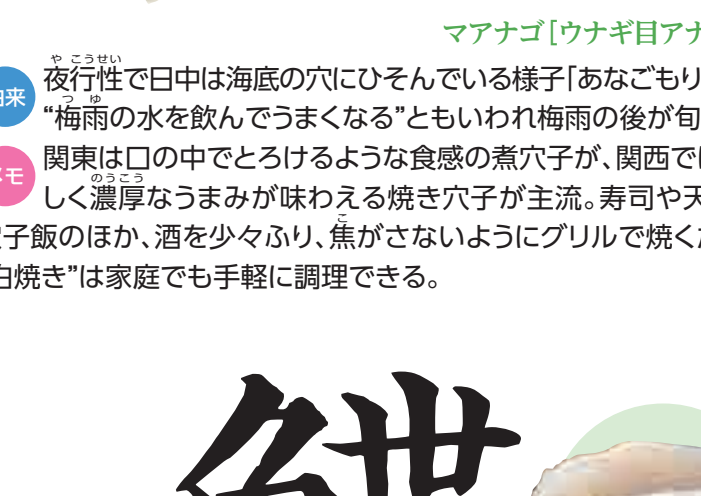
きす

あなご



あなご

穴子



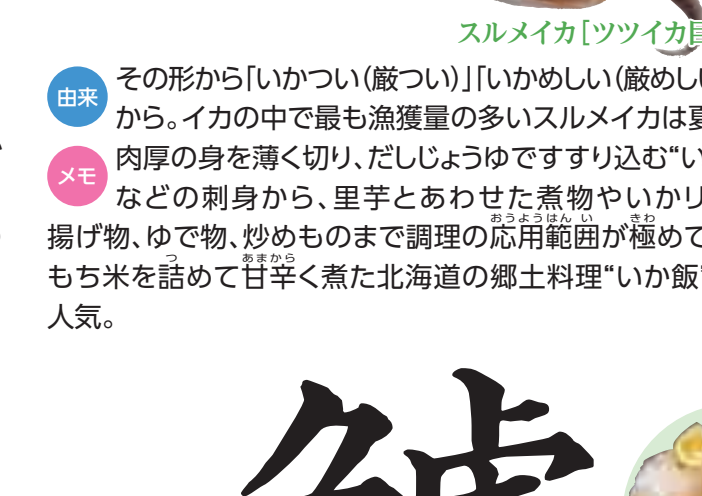
あなご

いか



いか

烏賊



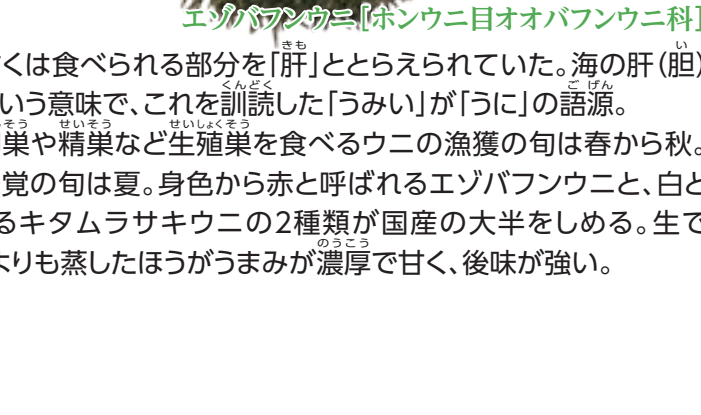
いか

うに



うに

海胆



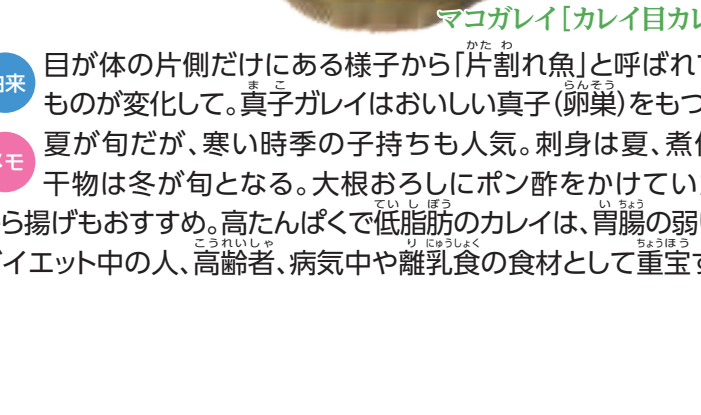
うに

かれい



かれい

鰈



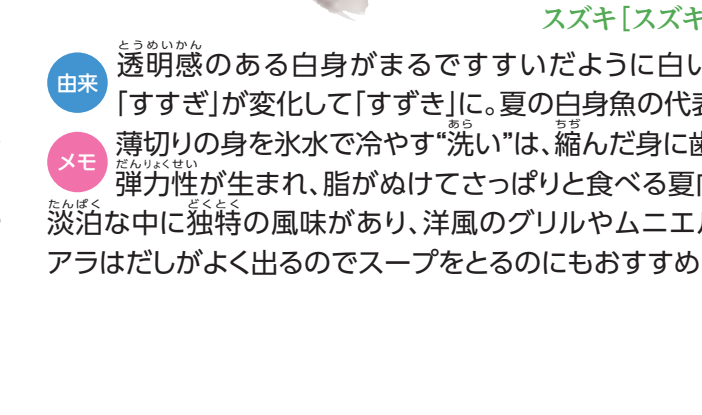
かれい

すずき



すずき

鱸



すずき

漢字でわかる魚のかんじ

日本は四方を海で囲まれた島国であり、約三七〇〇種類の多種多様な魚が生息しています。魚介類は日本の食文化に欠かせない存在であり、漁業や養殖業はとても大事な産業です。魚介類の名前や漢字はその姿や生息地を表し、またおいしくなる時季も教えてくれます。いくつかの説がある名前の由来の中から親しみやすい説を、季節ごとの味わいとともにご紹介いたします。

- このポスターは魚のお仕事をしている方に配布している非売品です。ポスターのデータはHP (<https://fish-jirca.jp/>) 内の「魚食普及推進事業」のページで公開中です。
- タイトル帯に合わせて縦に2つ折りすると、「春・夏」もしくは「秋・冬」で掲示することができます。

制作：国産水産物流通促進センター構成員
公益社団法人 日本水産資源保護協会

毎月 3 日から 7 日は



おいしいサステナ=いい未来

さかなの日

詳細はこちら

たちうお



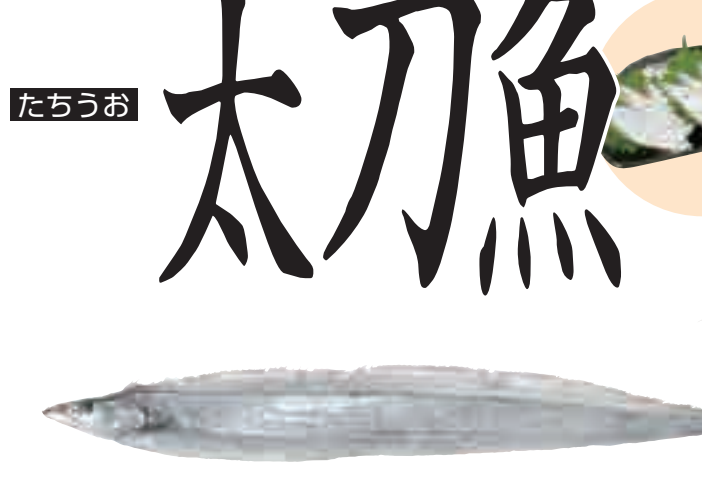
たちうお

太刀魚



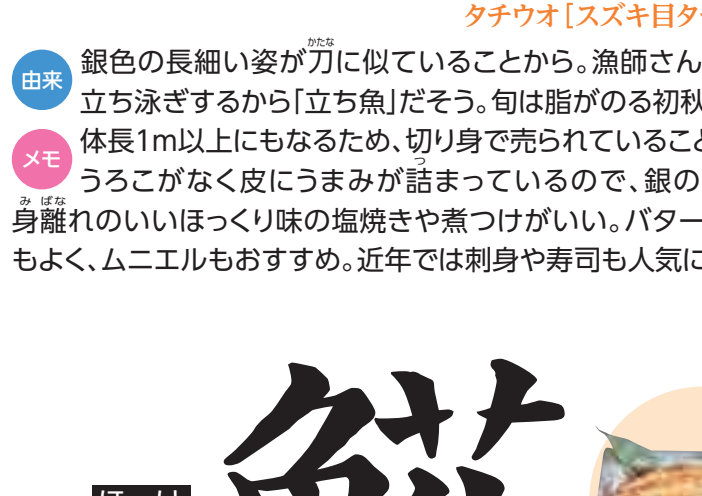
たちうお

さんま



さんま

秋刀魚



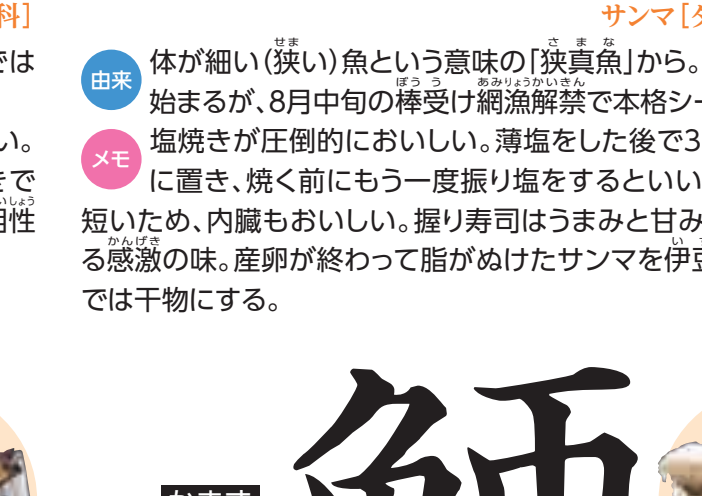
さんま

さけ



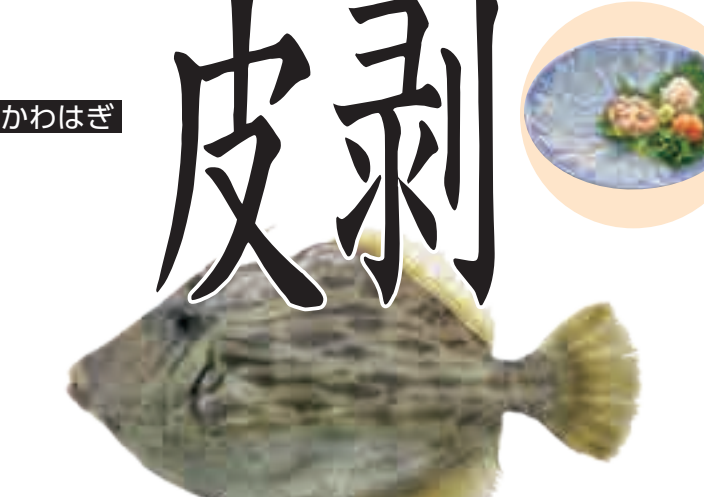
さけ

鮭



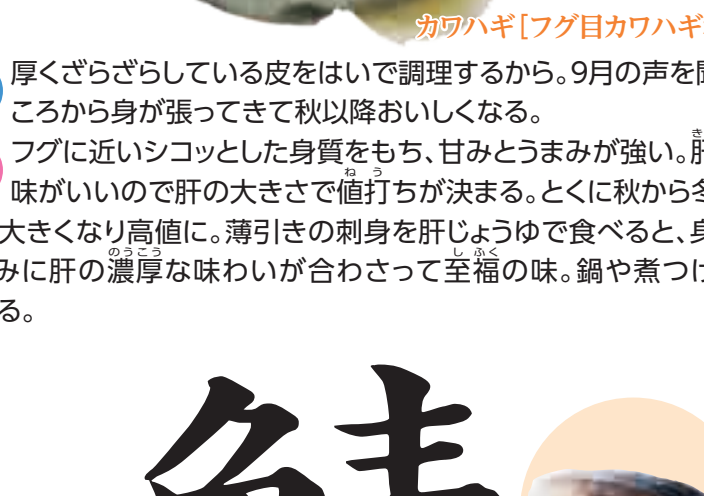
さけ

かわばさ



かわばさ

皮剥



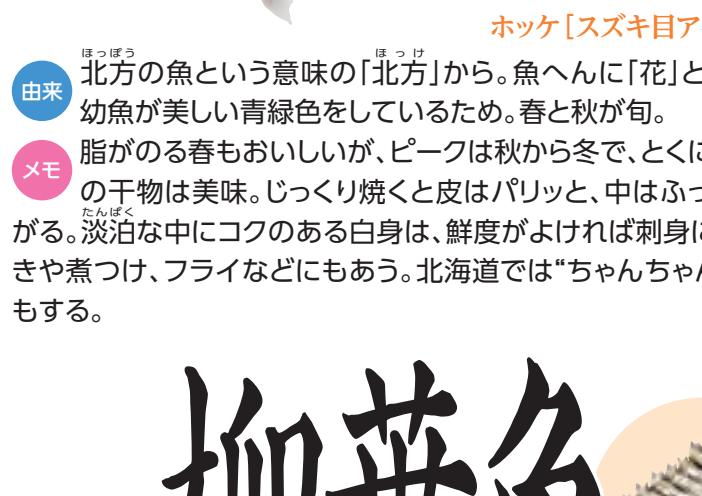
かわばさ

はっけ



はっけ

鮫



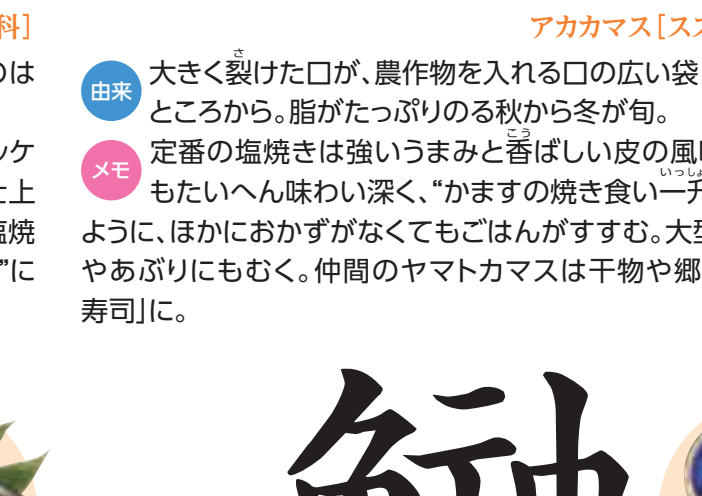
はっけ

かます



かます

魚師



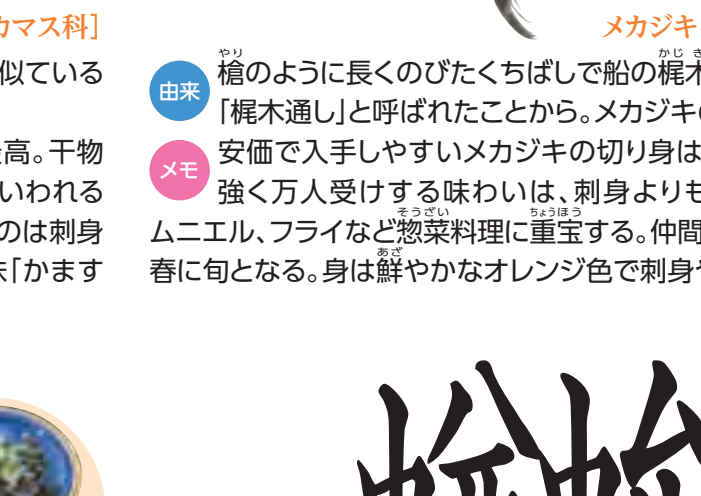
かます

かじき



かじき

梟木



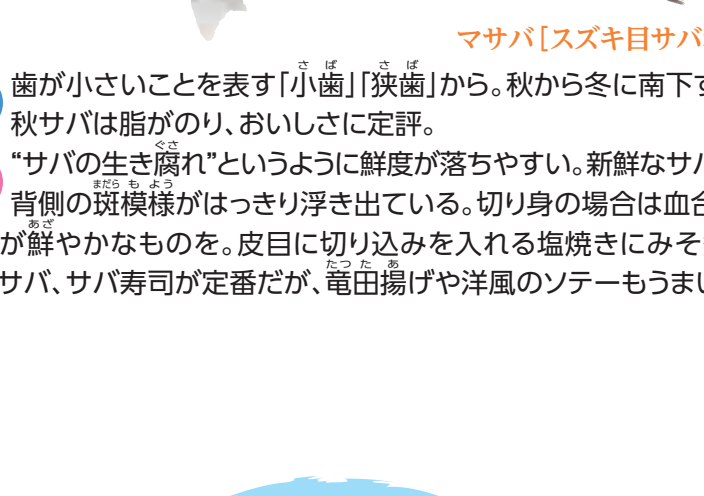
かじき

さば



さば

魚青



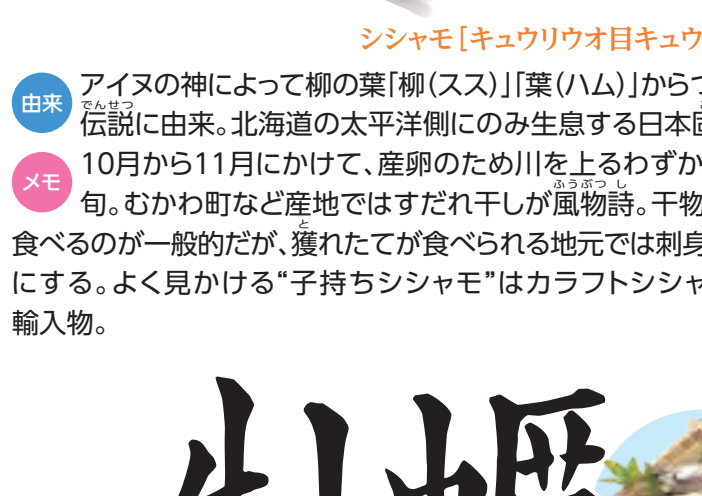
さば

しやも



しやも

柳葉魚



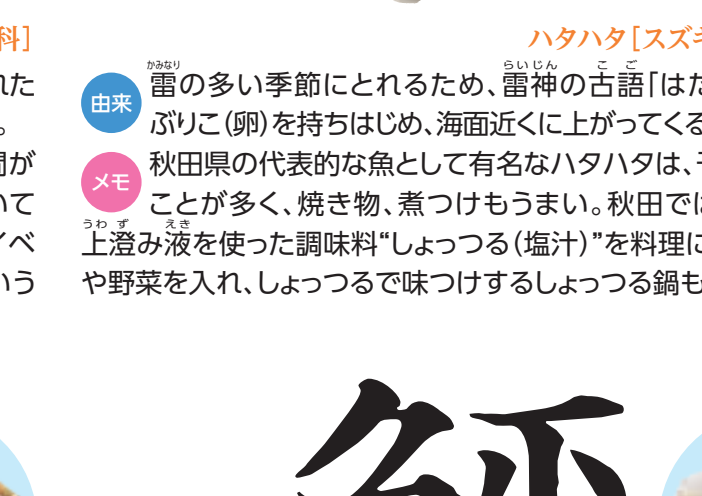
しやも

はたはた



はたはた

鰯



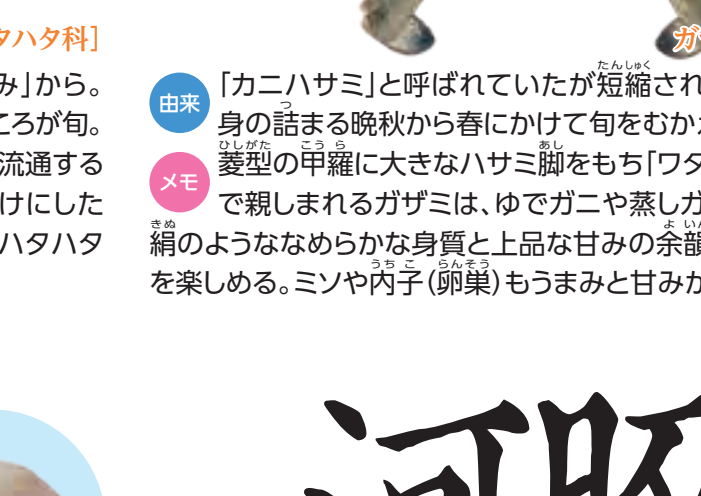
はたはた

がざみ



がざみ

蟬蛸



がざみ

かき



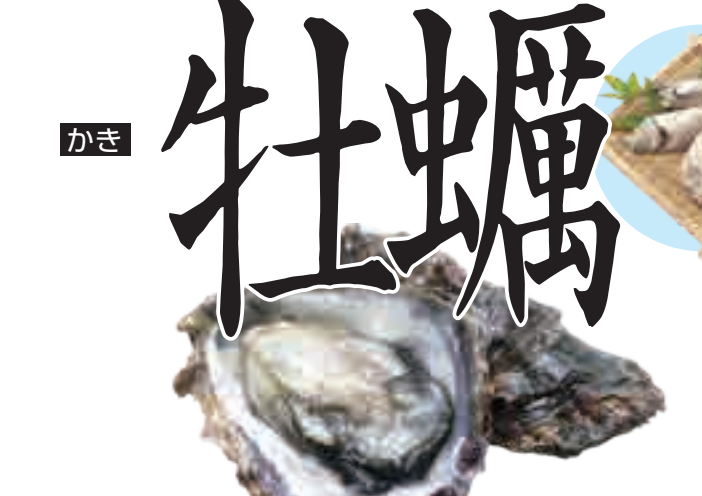
かき

牡蠣



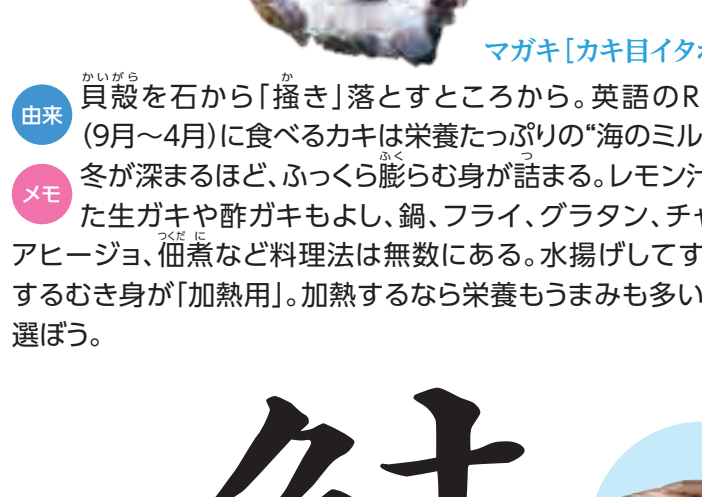
かき

ひらめ



ひらめ

鰺



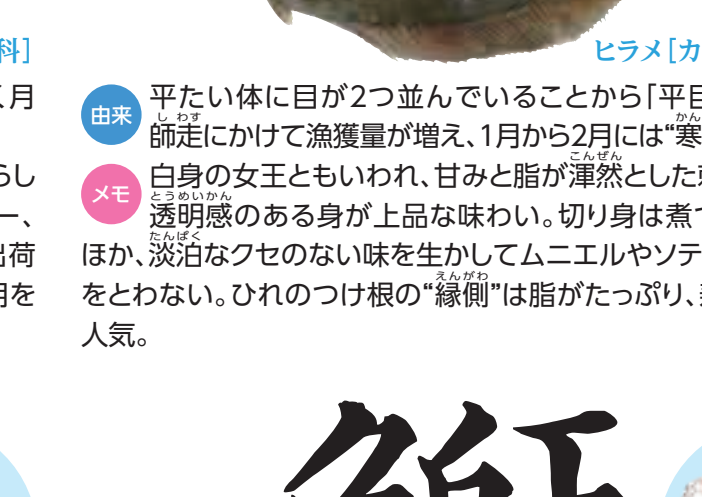
ひらめ

ふぐ



ふぐ

河豚



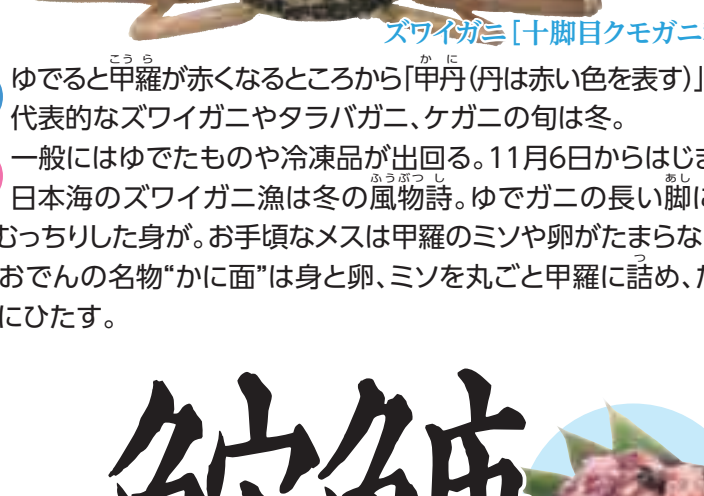
ふぐ

かに



かに

蟹



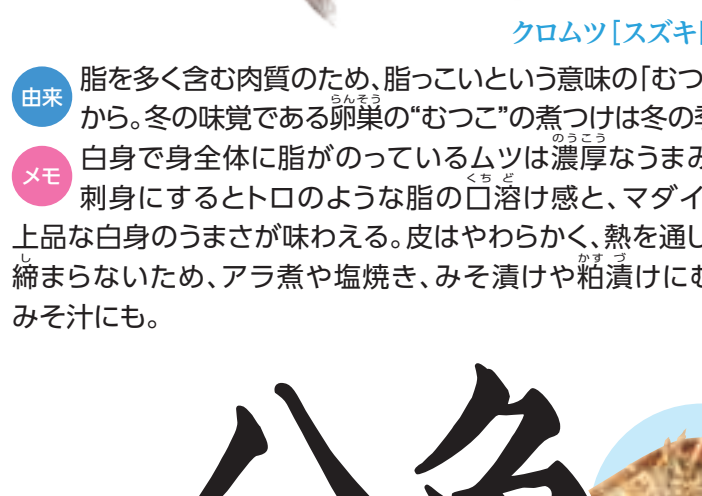
かに

むつ



むつ

鮭



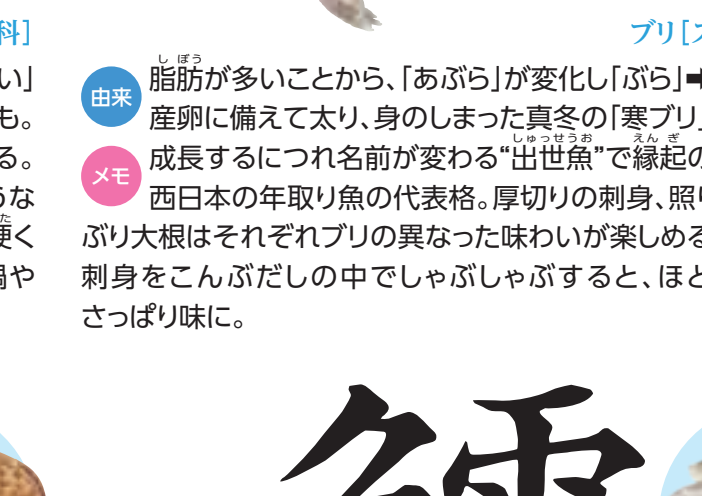
むつ

ぶり



ぶり

鰯



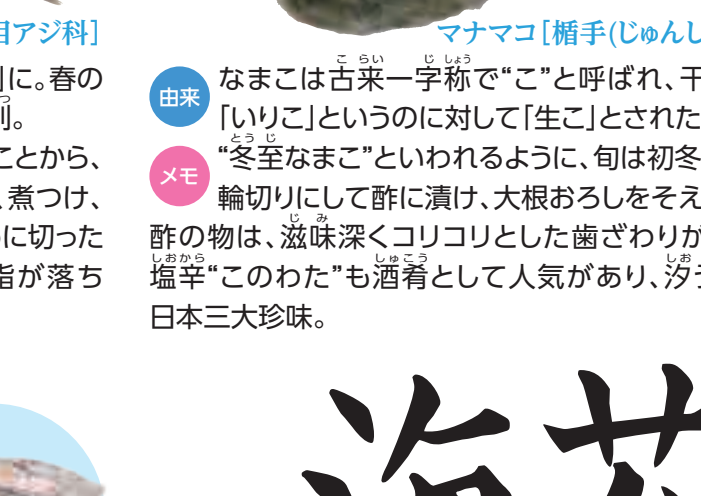
ぶり

なまこ



なまこ

海鼠



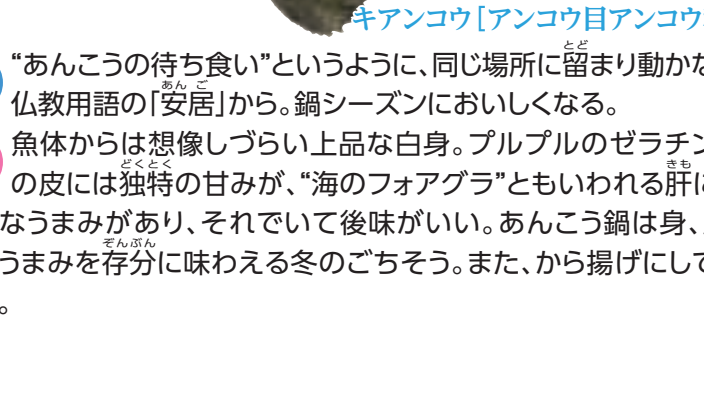
なまこ

あんこう



あんこう

鮫鰯



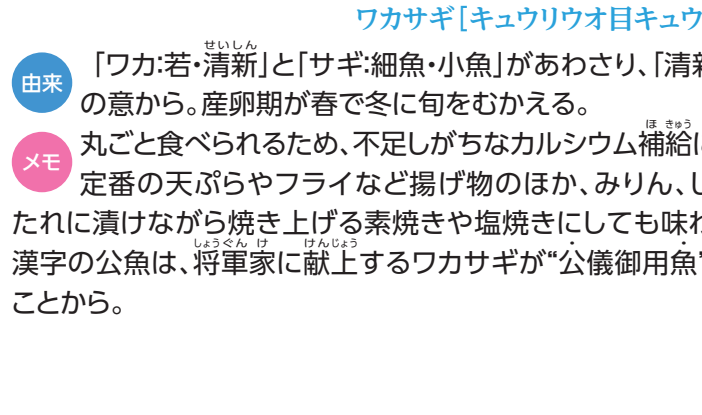
あんこう

わかさぎ



わかさぎ

公魚



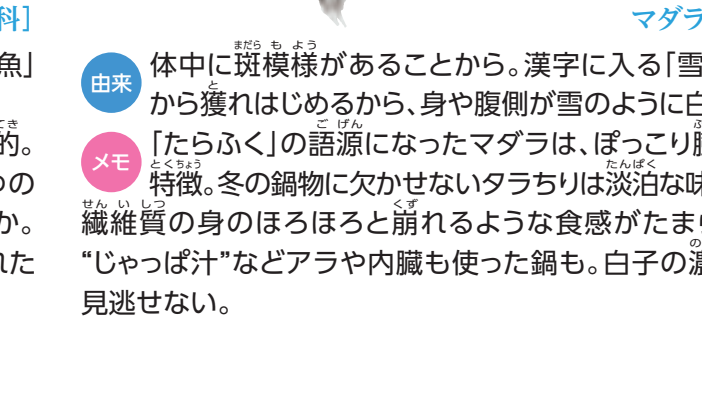
わかさぎ

たら



たら

鰯



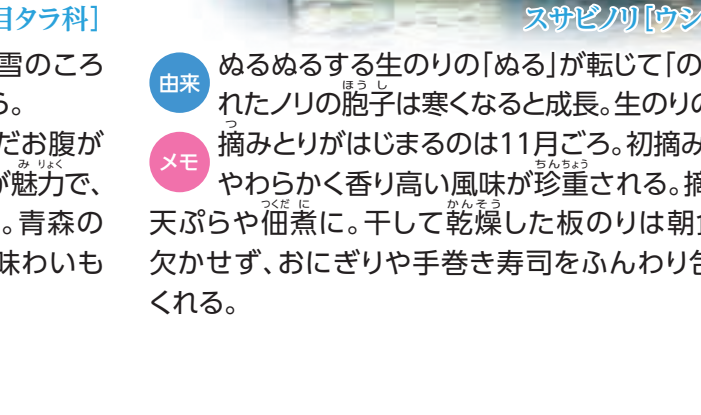
たら

のり



のり

海苔



のり