

お魚がお寿司になるまで



北九州市のお寿司はどうして美味しいの？

その秘密はプロのみんなの技のリレーだよ

※「せり」…参加する人たちがお互いに値段をせり合い、一番高い値段を付けた人が買い取ることができるよ。

すしの都 北九州市からの挑戦状

すしの都、北九州市には新鮮な海の幸がいっぱい！
 そんな北九州市からの挑戦状！
 シルエットクイズに挑戦しよう！



北九州市「湾碗TMすし」

レシピ考案：すしラボ[®]



たこ・トマト・いか
 いかゲツの柚子胡椒和え
 ぬか炊き



北九州市の特産品をいろいろのせたすし丼です。湾（海のもの）のものだけではなく、野菜や総菜なども一皿で味わえます。すし飯にはお好みですだちをしぼって、具材は塩やすだちをかけてお楽しみください。

※調理画像はイメージです。

01:クニサキナ 02:475 03:ニ 04:77 05:門海峽たこ
 06:クニナ 07:7917 08:ニナナ

この海のアズMAP ことす

SUSHI LABORATORY
 すし ラボ

北九州市
 CITY OF KITAKYUSHU

START!

響灘

暖流と寒流がぶつかる場所。
たくさんのプランクトンが発生し、
色々な魚が集まってくるよ。

Q1

高級なイカとしてお寿司屋さんでも人気の
「イカの女王」とも呼ばれるイカだよ。
透き通るような身が特徴で、「一本槍」という
ブランド名がついているものもあるよ。

ヒント:0000イカ

Q5

潮の流れが速い関門海峡で、
岩にしがみつきながら
生活している生物だよ。
ここにいるものは足が太くて短いのが特徴だよ。

ヒント:関門海峡00

Q2

響灘で冬から春にかけてよく釣れる
魚へんに「春」と書く魚だよ。
北九州市の藍島では、この魚に特別な
処理をしたものがブランド化されているよ。

ヒント:00ラ

Q4

関門海峡に産卵にやってくる
体内に猛毒をもつ魚だよ。
お皿の模様が見えるほど
薄く切られたお刺身がおいしいよ。

ヒント:00

関門海峡

響灘側と豊前海側の魚が行き交う
海の交差点。海の流れがとても速いよ。

Q6

イカの仲間、甲羅のような
硬い骨が体の内側にあるイカだよ。
春になると豊前海の浅場にやってきて、
海藻などに卵を産むよ。

ヒント:00イカ

Q3

響灘の岩場に生息する、
トゲトゲの生物だよ。
藍島で獲れるものは超高級品として
全国的に有名だよ。

ヒント:00

Q7

豊前海の干潟など泥の中にひそみ、
ヒレのある足で泳ぐのも得意なカニだよ。
夏から秋が旬で、固い甲羅の中に
ミノがたっぷり詰まっているよ。

ヒント:000ガニ

豊前海

山の栄養が川を流れて海に流れ込むので
プランクトンが豊富だよ。
海が浅く、干潟もあるよ。

Q8

豊前海で夏に多く獲れる、銀色に輝き、
ひし形の体形をしている魚だよ。
漢字で書くと「真魚鯉」。
「本当に美味しい魚」という意味だよ。

ヒント:00ガツオ

GOAL!



3つの海のクイズMAP

北九州市は3つの海に囲まれていて、たくさんの魚がいるよ。
どんな魚がいるのかな? 説明を読んで魚の名前を当ててみよう!