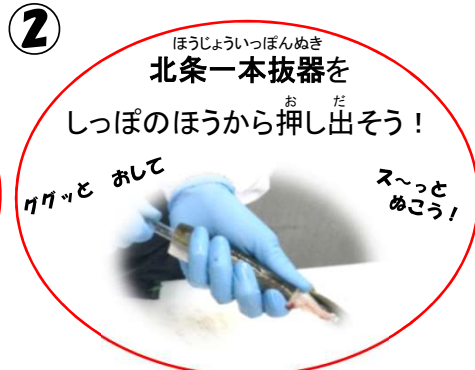
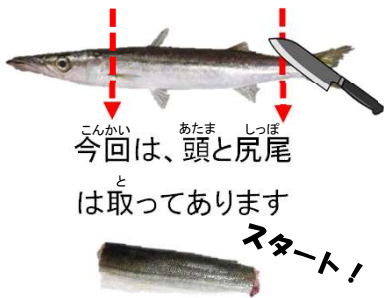


おだわらしんめいぶつ ほう つく かた
小田原新名物！かます棒のフライの作り方



おこのみでソースなどをつけてたべてね



さかな カマスってどんな魚？

○ **小田原で獲れるカマスは2種類！！**

ひとつが「アカカマス」。肉付きがよく、高値で取引されるよ。

もうひとつが「ヤマトカマス」。大量に獲れるし、水分が多いので、

アカカマスに比べると安いよ。かます棒はこのヤマトカマスを使っているよ。

○ **とってもおいしい、白身の魚！**

上品な甘さと香り！皮も独特の風味があり、とてもおいしいよ！

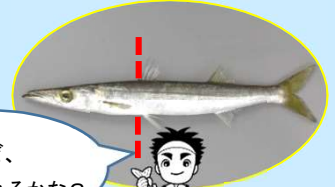
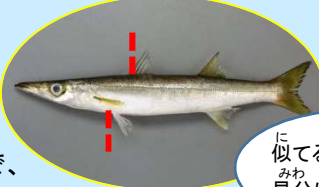
旬の時期は夏～秋で、脂がのってサイコー！

「かますの焼き食い、一升飯」という言葉が昔からあるように、

おかずにすれば、ご飯が何杯あっても足りないかも！？

アカカマス (ホンカマス)

ヤマトカマス (ミスカマス)



似てるけど、見分けられるかな？

○ **泳ぐスピードがとっても速い！！**

最高遊泳速度は魚介類の中でもトップクラス！

その時速はなんと80kmや150kmとも！

○ **するどい歯にご注意！！**

エサはイワシなどの小魚。するどく尖った歯で、頭上を泳ぐ小魚に食らいつき、丸ごと飲み込んでしまう。

チーターとおなじくらいの速さ！