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



# さかな カマスってどんな魚??

#### アカカマス(ホンカマス) ヤマトカマス(ミズカマス)

似てるけど、

見分けられるかな?

同じくらいの速さ

# 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。 たいりょう と すいぶん おお

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、

です。 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。

### しろみ さかな ○ とってもおいしい、白身の魚!

じょうひん あま かお かわ どくとく ふうみ

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! なつ あき あぶら しゅん じき

旬の時期は夏~秋で、脂がのってサイコー!

やぐ いっしょうめし ことば むかし 「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、 はん なんばい

おかずにすれば、ご飯が何杯あっても足りないかも!?

### はや およ ○ 泳ぐスピードがとっても速い!!

さいこうゆうえいそくど ぎょかいるい なか 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!

## ○ するとい歯にご注意!!

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

小田原の魚ブランド化・消費拡大協議会(事務局:小田原市水産海浜課)