

# お魚がおすしになるまで



## 北九州市「湾碗<sup>TM</sup>すし」

レシピ考案：すしラボ®

たこ・トマト・いか  
いかゲソの柚子胡椒和え  
ぬか炊き

レシピはこちら



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。

# 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！



九州の  
玄関口だよ

Q1: 3つの海のワケMAP  
Q2: ササギ  
Q3: ウニ  
Q4: フナ  
Q5: 関門海峡  
Q6: コウモリ  
Q7: フナ  
Q8: フナ

3つの海のワケMAP  
すし ラボ

SUSHI LABORATORY  
すし ラボ

北九州市  
CITY OF KITAKYUSHU



# START!

ひびき なだ  
響 灘

だんりゅう かんりゅう  
暖流と寒流がぶつかるところ。

たくさんのプランクトンが発生し、  
色んな魚が集まってくるよ。

Q1

こうきゅう や にん き  
高級なイカとしておすし屋さんでも人気の  
「イカの女王」とも呼ばれるイカだよ。  
す とお み とくちょう いっほんやり  
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: OOOOイカ

Q5

しお なが はや かんもんかいきょう  
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。  
せいかつ いきもの  
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OO

Q2

ひびきなだ ふゆ はる  
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。  
さかな はる か さかな  
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: OOLa

Q4

かんもんかいきょう さんらん  
関門海峡に産卵にやってくる  
体内に猛毒をもつ魚だよ。  
たいない もうどく さかな  
お皿の模様が透けて見えるほど  
うす き さしみ  
薄く切られたお刺身がおいしいよ。

ヒント: OO

かんもんかいきょう  
関門海峡

ひびきなだがわ ぶぜんかいがわ さかな い か  
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

なかも こら  
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。  
かた ほね からだ うちがわ  
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: OOイカ

Q3

ひびきなだ いわば せいそく  
響灘の岩場に生息する、  
トゲトゲの生物だよ。  
いきもの  
藍島で獲れるものは超高級品として  
ぜんこく てき ゆうめい  
全国的に有名だよ。

ヒント: OO

Q7

ぶぜんかい ひがた だろ なか  
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。  
なつ あき しゅん かた こうら なか  
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: OOOガニ

ぶぜんかい  
豊前海

やま えいよう がわ とお うみ なが こ  
山の栄養が川を通して海に流れ込むので  
プランクトンが豊富だよ。  
うみ あさ ひがた  
海が浅く、干潟もあるよ。

Q8

ぶぜんかい なつ おお と ぎんいろ かがや  
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。  
かた たいけい さかな  
漢字で書くと「真鯨鯨」。  
かんじ か  
「本当に美味しい魚」という意味だよ。

ヒント: OOガツオ

# GOAL!



クイズの答えは  
裏表紙にあるよ!

# 3つの海のクイズMAP

きたきゅうしゅうし うみ かこ さかな  
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。

さかな せつ めい よ さかな なまえ あ  
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!