

今日の給食は、きびなご天ぷら、豚肉とキャベツのピリ辛炒め、ひきな汁、ご飯、牛乳でした。本日はおいしい「きびなご」の天ぷらが登場しました。この形の天ぷらだとどうしても「わかさぎ」の天ぷらをイメージしてしまいます（食べ慣れているからかな？）。きびなごは給食で食べるまであまりなじみのある魚ではありませんでした。わかさぎによく似た魚なのかなと思い調べてみると、意外にも大きな違いがありました。「きびなご」は、ニシン科の海洋性の小魚の一種で、体長は10cmほどで日本では鹿児島県をはじめとして本州中部以南で漁獲されるのに対し、「わかさぎ」は、キュウリウオ科の淡水性の小魚の一種なんだそうです。体長は15cmほどで、日本では太平洋側は千葉県もしくは茨城県以北で、日本海側は島根県以北の本州に分布するとのこと。似ているようで、実は分類上も生態も違うのですね（ぎょぎょっ！）。地元の食材をおいしくいただけることはもちろん、物流の発達などのおかげで様々な土地の食べ物を食べられるようになったことも嬉しいですね。おいしくいただきながら、様々な食材の産地に思いを馳せることも食の楽しみ方の一つかもしれません。

