

鯛カツバーガー



1人当たり

エネルギー	449kcal
たんぱく質	16.7g
脂質	29.4g
食塩相当量	1.2g
カルシウム	64g



材料 (2個分)

ロールパン	2個
鯛の切り身	60g
塩・こしょう	少々
小麦粉	大さじ1と1/2
卵	適宜
パン粉	大さじ2
油	適宜
レタス	2枚
マーガリン	大さじ1と1/2
A	
ゆで卵(みじん切り)	1個
マヨネーズ	大さじ4
マスタード	小さじ2



作り方

- ① 鯛の切り身に塩、こしょうを軽くふり、小麦粉、卵、パン粉を付けて揚げる。
- ② ロールパンを横半分に切る。
- ③ Aを混ぜ合わせる。(タルタルソース)
- ④ ②のパンの半面にマーガリンを塗り、レタス、①の鯛のフライ、③のタルタルソースをかけ、残りのパンを置く。



POINT

★ 鯛カツバーガーに用いる鯛フライは、鯛カツ丼(タイレッ丼)にも使われます。愛南町の児童が考案した「鯛カツ丼(タイレッ丼)」は、カラリと揚げた鯛フライを卵でとじた丼で、とても好評です。



鯛かつ丼 (タイレッ丼)

愛南町の特徴

愛南町は、愛媛県の最南端に位置し、北は宇和島市、南は高知県宿毛市と接し、海岸部は太平洋に面しています。内陸部は四国山脈から分岐した篠山山脈を望み、自然環境に恵まれ、豊富な観光資源を擁しています。

古くから沿岸漁船漁業が盛んで、イワシ・サバ等を漁獲するまき網漁や、エビ・イカを始め多種多様な魚種を対象とする小型底引き網漁、マダイ・アジ・カツオ・イサキなどを主体とする延縄漁・刺網漁・一本釣り漁などが営まれてきました。さらに、養殖業も盛んで、マダイ・ブリ・カンパチなどの魚類養殖、真珠養殖、カキ・ヒオウギガイなどの貝類養殖も共に発展してきた特徴があります。

特に、愛媛県は養殖マダイの生産量が全国1位で、中でも県内の生産量の約30%を愛南町が占めています。現在ではマダイの加工品も多く販売されており、質量ともに愛南町を代表する魚種のひとつとなっています。



ヒオウギガイ



カキ



ぎょしょく教育

水産の最新情報 その1

感染症等の社会環境変化にもDX（デジタルトランスフォーメーション）で持続可能になる「ぎょしょく教育」を推進しています。このDXは、動画やアプリケーションを効果的に使用することで、楽しみながら「ぎょしょく教育」を学ぶことができます。そのひとつとして魚をおろす疑似体験を、ひとりで何回も行うことができるアプリケーションを制作して、出前授業等で活用することで、「本物の魚をおろしてみたい」という興味を引き出し、魚嫌いの減少と魚の消費拡大に努めています。