

おっとり系お魚 《はたはた》

はたはたは、^{あきたけん}秋田県や、^{ひょうごけん}兵庫県の^{にほんかい}日本海でよくとれます。

はたはたは、^{しんかいぎょ}深海魚といって、^{こわ}怖い敵におそわれないように^{うみ}海の^{そこ}底に
^す住んでいます。

^{うみ}海の^{そこ}底でのんびり、おっとり^{せいかつ}生活しているので、**かた**硬いうろこがなく
なり、**ほね**骨もやわらかくなりました。骨は^{ほね}残^{のこ}しても^よ良いですが、骨には
カルシウムがたくさん^{ふく}含まれているので、^た食べられる^{ひと}人はぜひ^{ほね}骨ごと
^た食べてください。

^{あきたけん}秋田県では【^{ふゆ}冬になって ^{かみなり}雷 ^なが鳴るとはたはたがとれる】
ので、はたはたのことを【^よカミナリウオ】と呼ぶこともあり
ます。^{かんじ}漢字でも ^{はたはた}鰯 ^かと書くよ。

