

# さんまってどんなさかな？

## さんまの名前の由来

さんまはからだほそながくが細長く銀色の刀状で、  
秋あきの代表的な魚だいひょうてき さかなであることから、「秋刀魚」  
という漢字かんじがつかわれるようになりました。

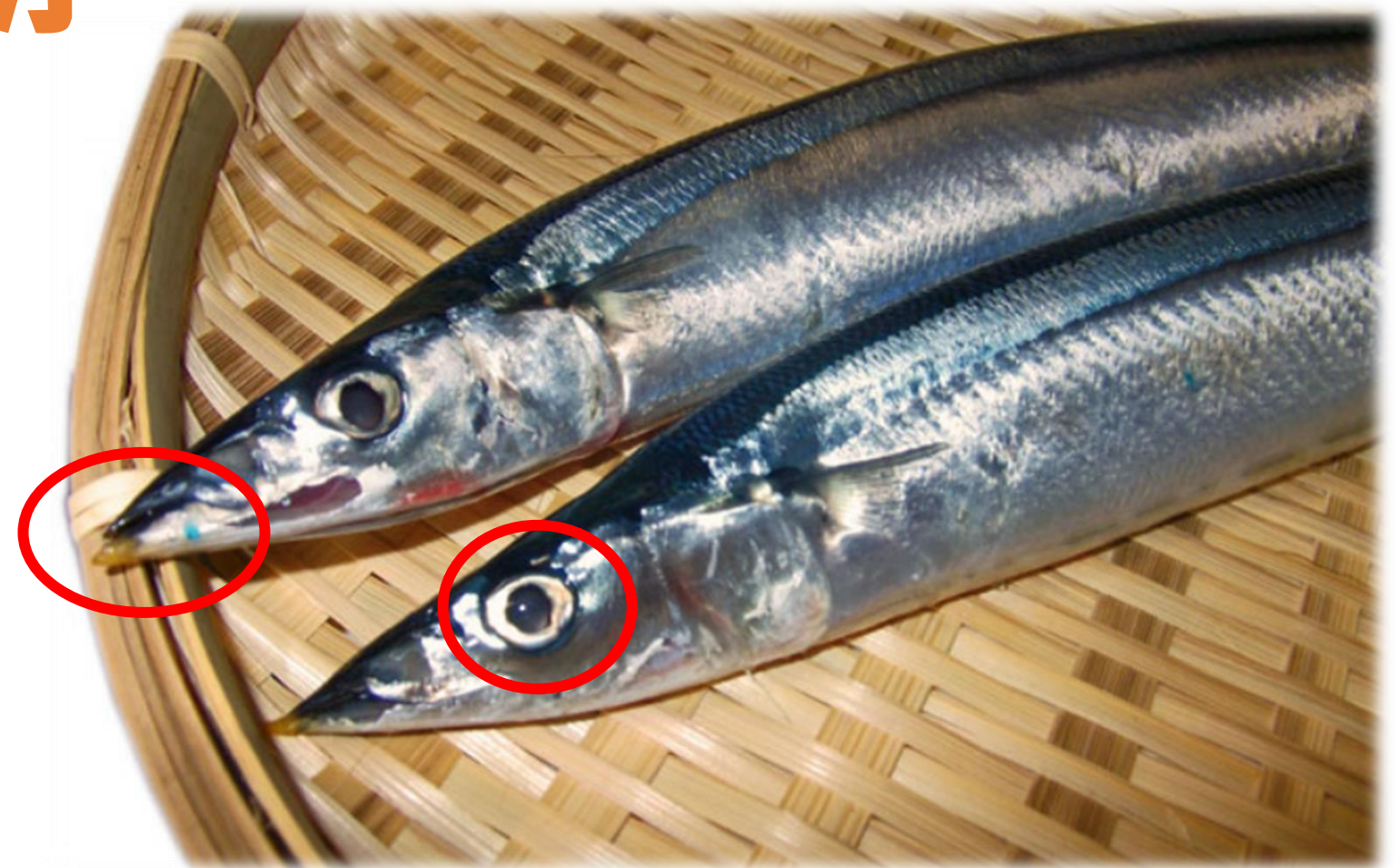
## さんまには〇〇がない？！

新鮮しんせんなさんまの塩焼きしおやは、内臓ないぞうまでおいしく食べることが  
できます。これは、さんまが食べた内容物ないようぶつを気にする  
必要ひつようがないからだそうです。実は、さんまには胃いがなく  
腸ちようも短いので、食べたものが30分ほどで出ていくのです！  
だからさんまはずーっとご飯をたべないとおよげなくなっちゃう！



# おいしいさんまの見分け方<sup>み わ か た</sup>

- 1、くちばしが<sup>きいろ</sup>黄色のもの
- 2、目が<sup>め す</sup>澄んできれいなもの
- 3、からだ<sup>ぜんたい</sup>全体がピカピカなもの
- 4、お腹が<sup>なか</sup>ふっくらしているもの



この4つでおいしいさんまがみつかるよ！



# た かた さんまの食べ方

