

質問 6

えらの赤いやつは血が付いているようで新鮮じゃなさそう・・・(小4女子)

---

答え

みなさんはお買い物を手伝ってスーパーやお魚屋さんへ行ったことがありますか？

お店では同じお魚でもおさしみ用や煮つけ用など、いろいろな売り方がされています。

よく見るとおさしみ用のイカは身の色が黒っぽくピンとしていますが、煮つけ用のイカは白くてはりがありません。

海で水揚げされた魚は死んで鮮度が落ちてくると、目の色が透明でなくなったり、身が柔らかくなったりします。

魚は生きているとき、水の中でえらを使って呼吸していますが、質問のとおり、えらには血が集まっており、魚が活着ているときや新鮮なときはあざやかな赤色です。

魚が死んで新鮮でなくなると血の赤みがなくなってきました。

ですから、えらの赤い魚は新鮮なのです。

---