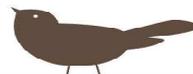


ファイト!!

No.2014-4

2015/1/7

全日本赤十字労働組合連合会

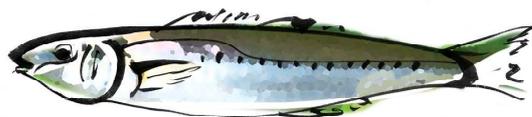


関東地方協から～

釣りに出かけた先で釣れたのは・・・

成田単組で書記次長をしています三谷です。臨床検査技師として22年、成田日赤で勤務しています。先日、千葉県の検査技師の仲間たちと釣りに行きました。初心者として参加しましたが、面倒見の良い上級者の指導のおかげで、シログチ（イシモチ）、アジ、シロギスを釣り上げることが出来ました。釣り糸を落として、じっと待って、やっと釣り上げた時の感動はひとしおでした。シログチは釣った魚の中では一番大きく、塩焼きにして美味しくいただきました。魚のさばき方、料理方法などをインターネットで調べ、ついでにシログチについても調べてみました。

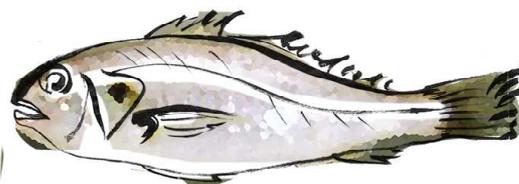
画はシロギス→



スーパーでも購入可能。さっぱりクセのない白身は絶品!

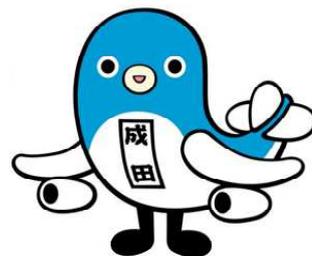
シログチ（白愚痴、白口）はスズキ目ニベ科の海水魚。釣り上げられたときや産卵期に浮き袋を振動させ「グーグー」と鳴く様が、愚痴を言っているかのように聞こえるため、別名グチとも呼ばれる。その中でも体色の白みが強いいため、シログチとなった。ニベ科の魚類は頭骨内にある石のような耳石（平衡石）が非常に大きく特に目立つため、イシモチと呼ばれた。

シログチ（イシモチ）→



愚痴で終わらず、前向きに

シログチの「グーグー」と鳴く様に可愛く思いましたが、愚痴って呼ばれるのはちょっと悲しいですね。新年を迎えるにあたり、「愚痴で終わらせずに、要求を実現に、素直に、前向きにいこう!!」と心に誓ったのであります。



三谷智恵子