

活魚（かつぎよ）の出荷



「活魚」は「生きている魚」って
いういみだよ。

とれた魚は、すぐ
いちば
市場にある水そうに
いれられます。



魚は、みなとから倉庫にはこば
れ、そこで出荷されるのをまちま
す。

倉庫にもたくさんの水そうが
あって、魚のしゅるいによってい
れる水そうがきめられています。



出荷のため、水そうから魚がだ
されています。魚が死んでしまわ
ないように、おじさんやおばさん
は、てきぱきとしごとをしています。



魚が、大きな
トラックにつみ
こまれています。

水そうをつんだトラックで、魚は生きた
まま全国かく地に出荷されていきます。