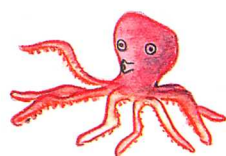


## (2) 魚のたび



とれた魚は、どこに運ばれるのでしょうか。

鹿島町でとれた魚は、主に東京の築地市場に持ち込まれ、東京の人たちの食卓にならびます。生きた魚は、いけすに入れられ値が高くなるまで生かしておきます。いけすは、魚の出荷時期をちょうど合わせるはたらきをしています。生きた魚は、値だんが高くなるまで出荷ができます。

### 活魚の出荷



生きている魚を活魚といいます。

生きた魚は、すぐに市場の水そうに入れられます。

魚が死なないように酸素ポンプで酸素が送られています。



出荷のため水そうから、魚が出されます。

ここから、魚のたびの始まりです。魚が死なないように、すばやく処理されます。



魚が、大きなトラックに積み込まれています。

このトラックも酸素ポンプを積んでいて、酸素がブクブクとアワを出しています。酸素を送ることで、魚は死なずに目的地に届けられます。