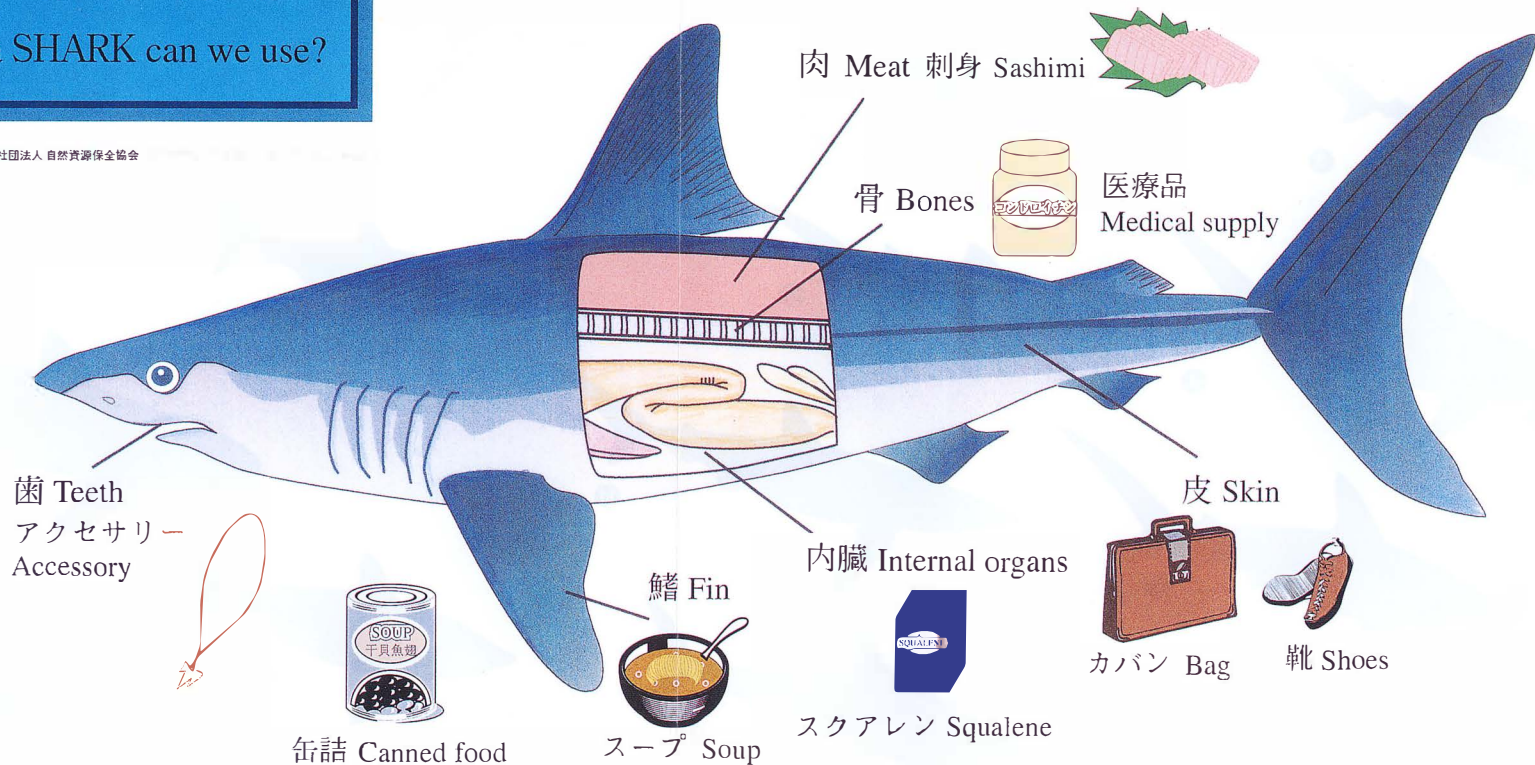


サメの有効利用

What parts of a SHARK can we use?

GGT GLOBAL GUARDIAN TRUST, JAPAN 社団法人 自然資源保全協会



サメは、次のように、ほとんどの部分が有効利用されています。

- ・ 鰭：日本料理として、酢の物、煮ごり、天ぷら、刺身
中華料理として、スープ、姿煮、ラーメンの具。乾物・缶詰にして輸出
- ・ 肉：生で刺身。フライ、ステーキ。はんぺん・さつま揚げなどの練製品
- ・ 皮：ナメシ皮にして靴・カバンを製作
千切りにして酢の物、揚げ物。ゼラチン、やすり、おろしがねを作成
- ・ 骨：化粧品、目薬、医療品等を作成。みかん畑用のチッソ肥料
- ・ 歯：ペーパーナイフ、アクセサリ
- ・ 内臓：スクアレン（化粧品・潤滑油等）、粉末肥料

Virtually the whole shark can be used in the following ways.

- Fins: In vinegared dishes, jellied, as tempura or sashimi in Japanese cuisine.
In soup, noodle dishes or steamed whole in Chinese cuisine. Canned as dry food for export.
- Meat: Sashimi, fried dishes, steaks, and various fish paste based dishes.
- Skin: Leather goods such as shoes and bags. Thinly sliced in vinegared and fried dishes.
Production of gelatin, files and graters.
- Bones: Production of cosmetics, eye drops and other medical supplies.
Nitrogen fertilizer for orange plantations.
- Teeth: Paper Knives and other accessories.
- Internal organs: Squalene for cosmetics and lubricating oils, meal fertilizers.