

庄内の魚とかがスゴイ

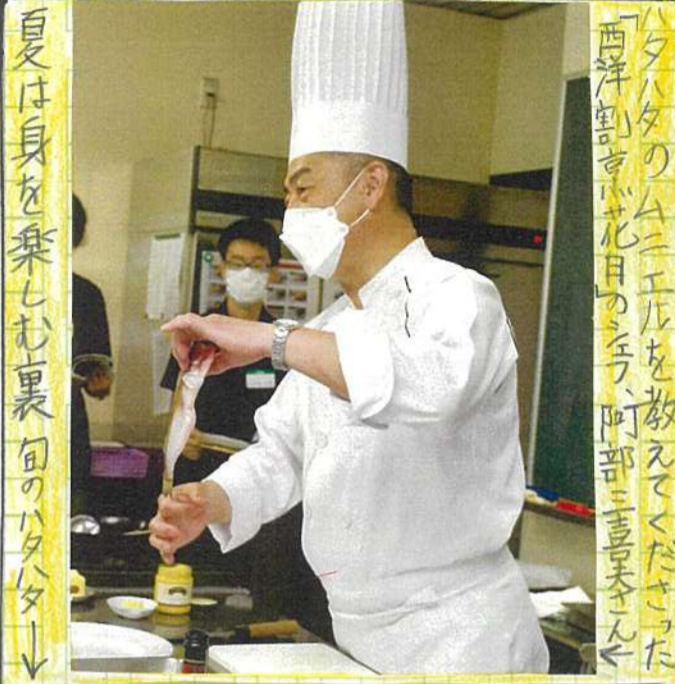


「酒田フレンチに
トッパライ!!」

みなさんは、「酒田フレンチ」という言葉を知っていますか？「酒田フレンチ」とは、酒田のお魚と、西洋料理にしたものを言います。私たちが、酒田のハタハタを使った「ニエル」で「酒田フレンチ」にチャレンジしてみたいです。

先生は、酒田市にある、「西洋料理花月」のシェフ、阿部三喜夫さんです。

「酒田フレンチの食ニエルを酒田の食ハタハタで作ると、食べやすくてとてもおいしかったです。」



夏は身を乗せむ裏旬のハタハタ↓



それに、マスタード、パン粉を付けてオーブンに5分入れます。その間にバターをこかした「ムールノアゼット」というタレをフクリます。ワイン、ネギとケツパーというバジルをハタハタにつけて、ムールノアゼットをかけて完成です。フレンチ料理の「ニエル」を酒田の食ハタハタで作ると、食べやすくてとてもおいしかったです。

人気のヒメイカは「冷凍」だ!



凍ったイカにビックリ!!



すぐにタオルがカッチコリ↓

庄内の漁獲量の約40%を占める、スルメイカ。そのスルメイカは、北海道や豊州市場など全国各地の魚市場が買い取り、この市場が庄内のスルメイカを買い取るのです。その理由の一つに、山形県漁業協同組合の大型冷凍施設が関係しています。

「冷凍施設の中にはマイナス25度、ぬらしたタオルもすぐに凍ってしまいます。だから、フタばかりの新鮮なスルメイカをすぐに凍らせ、新鮮なままとっておけるんです。だから、フタばかりの新鮮なスルメイカをすぐに凍らせ、新鮮なままとっておけるんです。」

旬ってなあに?

実は、「旬」は細かく分けて3つの意味があります。①「旬」の意味は、季節を先取りするもの。②とれる量が一番多い時期。

編集後記

私は、ふだんお魚をなんともなく食べていました。でも、今回庄内の魚や、西洋料理、食文化を学んだら、ふだん食べているこの魚はこんなに食べ方もできるんだ!こんな工夫をして漁を行っていたんだ!と、お魚の見方が少し変わりました。これから、楽しく味わいながら食べていきます。