

食の都庄内キッズ新聞

庄内漁の漁業特徴



ぼくの住む庄内に「庄内漁」があります。夏は海の水がたたくので海水浴ができます。庄内漁の魚は、岩しやう域が多く、北部湯の浜、くまの浜、砂浜域（きんいき）です。そのため、海が荒れると養殖施設がすぐに壊れてしまっそうです。庄内漁では養殖は

していません。生き物にとって、はともきびしい環境ではあるかもしれませんが、庄内漁にも魚はあつまってきます。山形のスルメイカや寒ダラは有名です。

最近では、大きなマグロも、取れるようになったそうです。多くのスルメイカを取れるそうです。マイナス25度で保存するそうです。



余目第四小学校
六年一組
押切 侏希



庄内の魚で「ミニクッキング」

庄内の魚といえは、ハタハタがあまりです。ハタハタは焼く、湯あが、からあげで食べますが、「ミニクッキング」ではフライパンに、バター、ワインビネガーなどで味付けたハタハタ料理の作り方を教えてもらいました。

編集後記

小学校最後の夏休み、「食の都庄内」で自分が住む地域の「食」について学ばることができて良かったです。もっと食の都庄内のサポートとして、次は秋の旬について学んでいきたいと思っています。

庄内の海の旬

旬には、鶴岡産のだだちゃ豆、刈屋梨、民田なす、庄内砂丘メロンなどがあります。僕はメロンが大好きです。夏にいい魚も食べました。この前アジをつりました。

知っているか「旬」とは、他の時期よりもおいしく食べられる時期のことです。旬は三通りの意味で使われることがあります。庄内の夏の陸の旬は、スルメイカやアジ、タイがあります。

庄内の夏の海の旬には、スルメイカやアジ、タイがあります。

庄内の陸の旬

1、季節を先取りするもの
2、とれる量が一定

