

庄内の海は美しいの秘密を探る



魚の旬は3つある?!

みなさんは魚に旬があることを知っていますか？
 まが、一つ目は「季節を先取りするもの」です。先取りとは、何よりも早く採るといふ事で、その季節になつて一番早くこれる魚の事です。二つ目は「とれる量が一番多い時期」です。これは、そ



の時期が一番どの魚よりも多くとれる魚のことです。三つ目は「一番おいしい時期」です。その時期になつたらどの魚よりも新鮮でおいしい魚になる魚の事です。みなさんは一つでも何か知っていましたか？次にみなさんは山形県では養食魚業をしていない事をしっていますか？その理由は山形県は海は波が強く生簀が壊れてしまうのでしていいと言ふよりは、ごまかさないです。なので山形県の魚は100%天然なので、山形の魚はとも新鮮でおいしいのです!!これら3つの事を私は楽しく学び事ができました!!

庄内の魚業を知ろう



凍ったイカだよ!!

山形県で一番魚獲量が多い魚を知っていますか？なんとイカです!!しかも魚獲量の半分も占めているんです!!そして、そのイカを釣っている船の名前は「イカ釣り船」といふ名前が、イカ釣り船と普通の船とで違ふところがあります!!次にイカはマイナスイオンが豊富で、凍庫で保存せよ、その中には凍るような寒かっただです!!

アタタのムニエ

あとがき

私は酒田の調理師専門学校で阿部三喜夫シェフから「ムニエ」といふ料理を教わってもらった。料理体験をしてみた。マスタードをたくさん入れて、(辛そうだなあ)と思ったけどおいしいかったです!!

サマーズワールで学んだ事を楽しく読んだ事を喜んで人に伝えたいなと思ひました!!

は急いで書いたので、少し読みづらくなつてしまったのでそこを次に書く時は気をつけたいと思ひました!!

楽しく見てくれてありがとうございます!!