

はたはたの

食の都
庄内

「食の都 庄内」
キッズ新聞



おいしい山形



4ニエール



シェフが作った料理に挑戦中
悪戦苦闘

フランス料理体験で酒田布調理師専門学校におじゃましました。阿部シェフにレシピを習い、はたはたの4ニエールを実際に作りました。作り始めは、難しそうと思いましたが、同じ班の人と協力して作ると聞いて、お

庄内の

イカ釣り船の数、はたして六百船もあ、大きな船で釣ったイカは、近頃のとも寒い所で冷凍されている。



いしりのを作りました。思いましました。生のお魚は、さあつた事がなくて、わくわくしました。頭と尻尾を切ったり味つけをしたり焼いたりしました。班の人は、マ

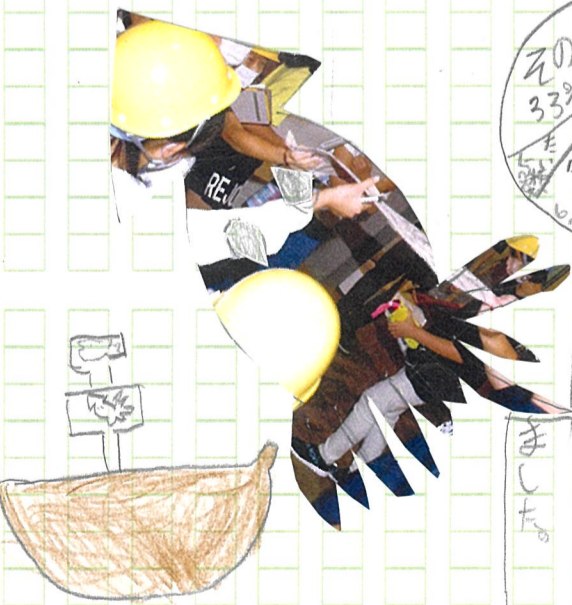


小麦粉をつけたり、バターをとかしたりしていきました。そして無事料理が完成して、みんながおいしく食べました！

漁業



トをうけその中へ。その中は、ほとんども寒い寒さだった。マイナス二十五度の中、眠りてあつたタタキは、なんと凍っていた。約二十秒くらいで凍、たらしい。イカ釣り船のライトは、顔が透けてしまつて、いづらいの熱を、とても明る。



「あてがき」今日は、庄内のお魚や洋食文化を知りました。一日を通して、はたはたの4ニエール(料理体験)、海と美味しさの秘密を探ぐり、漁業を学び、マイナス二十五度の中に入ったリ、魚料理と洋食文化を学び、学んだことを新聞にかけた。楽しい一日でした。ありがとうございました。

食の都
庄内