「食の都庄内」キッズ新聞

食の都庄内

山形でとれる四割はイカ!?

山形県漁獲量の40%はするめいか

私たちは山形県の水産業について学びました。

その中で一番おどろいたのは、山形県の漁獲量の42%がするめいかだったということです。お店屋さんにはたくさんの種類の魚が売られているので、するめいかが一番だとはびっくりしました。

山形県沿岸では、130種類以上の魚がとれます。値だんが高い魚が多いそうです。

イカつり船でするめいかをとりにいきます。明かりでイカをよびよせて、アミでつかまえます。電気の色は白とオレンジで、明るくてやけどをしてしまうくらいだそうです。

小さい船は1億円で、大きい船は7億円します。

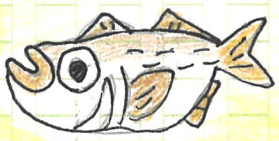
と。たするめいかは、マイナス25度の倉庫に保管します。私たちも入れてもらいましたが、とても寒くて2分くらいしかいられませんでした。タオルがすぐに凍ってしまうほど寒かったです。

岩がきの旬は夏

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。

食材カレンダーで調べたら、私の好きなカニの旬は秋、お母さんが好きな岩がキの旬は夏、おばあさんが好きなカナガシラとヒラメは春でした。庄内は一年中おいしい水産物が食べられます。

初めてのムニエル作りコツも聞いたよ!



阿部シェフと酒田調理師学校のお兄さん、お姉さんと一緒にハタハタのムニエルを作りました。

まずハタハタの頭と尻尾を切りました。ハタハタに小麦粉をつけて、たたいて余分な小麦粉をはらいました。こうするときれいにやけるそうです。これがコツです。

自分で作ったムニエルを食べました。ハタハタはやわらかくて、バターの味がして、とてもおいしかったです。

編集後記

魚料理の写真が庫にも入ることができて楽しかったです。ランチもとてもおいしくて楽しい思い出ができました。庄内でイカがたくさんとれてイカ。たこ!! おいしいイカはイカが?

薬袋　奈々