

食の都 庄内

キッズ新聞

2023年 8月8日(火)

庄内の漁業と船

とても大きいイカつり船

山形県漁業協同組合という場所へ行きました。庄内の漁業について学びました。ここでは、組合の岡部さんに話をうかがいました。



左の写真の船は、イカつり船で、その大きさは手前にいるぼくたちと比べると一目で分かると思います。イカを集めるためには、マイナス50℃で急速に冷凍する冷凍庫が入っています。イカをフリ上げた後、すぐに冷凍庫へ入れることで、せんとを悪くせずに長期間の間漁を行うことができます。ちなみにこの船を新しく買おうと思うと億ほじするそうです。やはり値段も高いようです。

庄内の海とその特徴

庄内浜の魚と旬



庄内浜の特徴では、海岸線がまっすぐなため、海があれしてしまうと養殖施設がこれに邪魔そうです。水産業では、令和3年の漁獲量が約4005トンでそのうち約30%をスルメイカが占めています。

洋食文化とシェフの仕事

ぼくたちは、ホテルリッツがシェフの酒田で昼食を食べながら、佐藤総料理長に話をうかがいました。シェフは、何十人が集まっています。

編集後記

ぼくたちは、ホテルリッツがシェフの酒田で昼食を食べながら、佐藤総料理長に話をうかがいました。シェフは、何十人が集まっています。

ぼくは、今回のサマースクールが初めてだったけど、庄内の海や洋食の文化などについて知ることができてとても楽しかったです。良い体験だ、と思います。

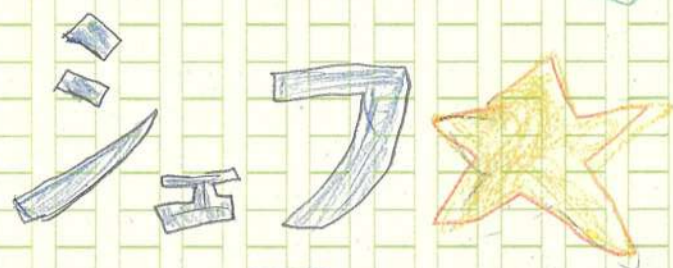
この新聞作りは、みんな読んでくれる新聞は、これらの労働力が、ついているんだと思います。とても大変ですが、知ることができて、とても楽しかったです。

「食の都庄内」

キッズ新聞

8月8日

一緒に料理づくり



いろいろな船でイカをとる

今日、酒田調理師専門学校で阿部優樹（あべゆうき）シェフから教わりました。イカのフアルシをとく。た。シェフはこきばき動いてるところも分りやすい説明だった。イカは春夏秋冬

つめるという意味でイカのフアルシには、季節によって違うソースとかが入っていることと、たところも工夫していいと思う。使えて一番のしっ人は、夏だといい。こいた。そのしっのしみにしていい料理をする前にシニアがイカのフアルシとイカのえつについて説明していった。フアルシは

フカス教。て自分でつくったのは、このおもしろいところがあった。さかいかみはまたつく。てみたいと感じた。

いろいろな船でイカをとる

シェフと一緒に料理づくり

今、イカと船について岡部太郎（おかべたろう）さんから教わった。小舟は一人ですうさし一人ですう人はとても大変だと思っ。た。つるのは、機材がやるけど、と



いた。小さい船で漁をする時は自ら十箇所をいこめる。さうで大きい船は、どいかにいこめるか想像してみても大変そうか、えさうだ、次にイカを冷たくする所

に行。た。こはキニキ、こで一しゅみど、おろした。漁をしている人は、とてもくろくして

編集後記

この経験を通じて、庄内には大きな船がある。た。シェフがいなりと、こもいい町だを感じた。料理がて

キッズ新聞

八月八日

はじめで知った船のこと



船は大きさがあり... 大きな船は、おもしろい。... 船は、おもしろい。...

か、たてです。... 船は、おもしろい。... 船は、おもしろい。...

庄内漁の漁自市がとる魚の種類



海の魚がとる... 魚の種類... 魚の種類... 魚の種類...

魚の種類... 魚の種類... 魚の種類... 魚の種類...

魚の種類... 魚の種類... 魚の種類... 魚の種類...

食の都庄内 サマースクール!

食の都
庄内

食の都庄内

キッズ新聞

2023年
8月8日(火)



おいしかった
イカ料理

ぼくは、初めてイカ料理をつくりました。ぼくは、とても喜んでおりました。ぼくが、つくる料理の名前は、トマトのファルシです。

食の都
庄内

ぼくは、初めてイカ料理をつくりました。ぼくは、とても喜んでおりました。ぼくが、つくる料理の名前は、トマトのファルシです。

きょうは、初めてイカ料理をつくりました。ぼくは、とても喜んでおりました。ぼくが、つくる料理の名前は、トマトのファルシです。

おかえりイカ釣り船



イカ釣り船には、たくさん人の役目があって、ほぐが、一番大切な人です。役目は、毎日、エンジンを整ひする役目だと思ひました。

季節の魚
食の都庄内

魚にも、食べごろがある。季節がある。食べごろの魚は、イカ、スルメイカ、ワルメイビ、イカ、イカ、食べごろの魚です。

編集後記

ぼくは、今日たくさん楽しかった。おもしろい。

食の都
庄内

