

2023/8/18(火)

料理体験が華彩



かんぱんで作ったイカのフカヒキ

初めに、阿部優
樹シェフから、イ
カのアールの作
り方を教えてもら
いました。イカの
内臓と中ばねを

ました。これはは
こうかんたんでは
た。次に、蒸から
中ばねとイカのそ
ろまをした。これは
イカが始めぬめじ
ついで、取るのに
時間がかりました
た。次に、はさみ
でイカのどこの、
長い尾を短く切り
内臓を取りのぞ
きました。口ばし
を取り、尾を一本
ずつ切り、頭はパ
ンパンに野菜をの
め、つまようじ
で固定にさして、
焼いてるとよい、
皿にトマトソース
をぬりました。ぬ
り終わって焼き終
わったら、イカを
四分分に切って、皿
にパセリとレタ
は舞で、お盛で
す。食べてみると
イカがとておおい
しかなです。ま
た食べたいです。

庄内の冷とライカ 客が冷と空



初めに、漁業の
船のことについて
聞きました。最初
に、小さい方の船
を見せてもらいま
した。小さい船は
スルメイカをとる
ライトを付ける、
船のそうじやうな
ど、全て一人で
ついでに、一箱一
万五千円します。

フアルン作りが一
番楽しかった。た
まは、おでこで目
のチーフの決ま
した。鬼の虫作り
にはとてもおもしろ
いです。オリがと
うございしました。

おいしかった昼食

ホテルリッポが
しダン酒場で、昼
食を食べました。
畑たハスープ、魚
料理、パン、サラ
ダ、コーヒード
ザート全部おいし
かったです。シェ
フがのせあって作
っているの、また
食べたかったです。
食べたかったです。
食べたかったです。
食べたかったです。

帰途後記

庄内の海のこと
を学んで、とても
楽しかったです。
とてもおもしろい
体験でした。オリ
がとておもしろい
です。オリがと
うございしました。

「食の都内」

キッズ新聞

ホテルの料理



ホテルのホアはおいしい

朝食を食べる会場 ホテルリタタのホア
ーデンで食べまし た。ホテルで食べ
た昼食はステーキか
たです。特に地魚
とおいしいかつた
は、ステーキや、
ど、ばいっ、ていて、
です。その中に入

人ありとしていて
一緒入った。これ
ソースと一緒につ
けて食べるよ、ま
たおいしいかつた
です。他にも出てき
たパンも、食べた
よき、サクサク
としていて、バク
ーも一緒につけて
食べたらパンのサ
クサクと、バク
があつていいし、
にあげき、ていて
おいしいかつた
です。その中に入
る。その中に入
る。その中に入

ホテルのホアはおいしい



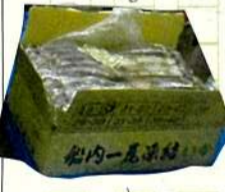
みたら、赤くな
て小さくなって
ました。
最後の仕上げに
イタリアンパセリ
をえて完成しま
した。
イカのフィレン
をたべたかんそう
は、イカがふんち
りとしていて、ホ
の具材もおいし
、だし、イカのフ
アルジエじたい
べつが、おいしか
つたです。
おどかししてつく
る。こたができた
た。イカをきして
て、よろかったです。

25の冷凍庫は寒い

見学してきての感
想では、始めてこ
のサニースクール
に参観して、うち
て、見学や体験を
して、今回の内容
までが、たのしか
つたです。特に、
め、たに作ったこ
理も、こっから教
えることができた
ました。新聞作り
は、一回やっただ
か、あつて2回目
でまた楽しあつた
です。

2時限目の場所で、
庫に入っ、てみた
ら、寒い、たです。
箱にイカを入れた
も、うたら、カキ
りきました。さあ
りをかいたら、と
く、び、くりして
ました。

酒田調理師専門学校
でもらった、フラ
にたがれて、作っ
ぬめぬめとして
たかんし、く、さ
て、初め、てイカ
を、き、して、た
た、かんし、く、さ
て、初め、てイカ
を、き、して、た
た、かんし、く、さ
て、初め、てイカ
を、き、して、た



「食の都庄内」

キッズ新聞

食の都 庄内

8月8日(火)

凍ったイカ

ここは、いかが
ほかんされてい
場所です。いか
ほかんされてい
えう庫は、マイナ
入25度です。いか
もさわってみると
カチカチで、こ
ても冷たか。た
す。このイカが
っている箱のぬだ
んは、一万三千円
たそうです。イカ
は、ぬいときで一

庄内の漁業を知った



日百一五五十ひき
とれるそうです。
船には、一人しか
乗らないそうです。
船には、ランプが
ついていて、いか
が集まりやすいよ
うに、ついていま
大きい船だと、百
九ヤトンと、ここ
られるそうです。
箱に入れると、一
万三千円くらい
を、持てこれるさ
うです。大きい船
の分、ランプの数
が、多いからいかも
くるし、人も多い
から、ごんごんつ
れるそうです。い
かをほかんするそ
う庫の中は、実際
ると、とても寒
か、たです。中に
は、たくさんい
かほかんされて
いました。はじめ
て、冷たいいかを
さわったので、衣
が、たです。

ここは、庄内
の海とおいしさの
みずが、まじりま
した。山形では、主
に沿岸漁業とここ
に、近海で行く漁業
です。このイカが
っている箱のぬだ
んは、一万三千円
たそうです。イカ
は、ぬいときで一

魚のひみつ



魚業です。サケ稚
魚、アワビ稚魚の
放流などです。山
形県の漁獲量は、
約四十五トンです。
のうち約三十パー
セントがスルメイ
カを占めます。生
産は、約二十
一億五千六百万円
です。平成十一年
ころから魚がこれ
る量はだんだん減
ってきています。
漁かく量を全国と
比べてみると山形
県は三十八億で少
ないことから、か
りました。

イカのスルメイカ

イカのスルメイカ
という料理を作り
ました。ポイント
は、いかの中に具
材をたっぷり入れ
ることです。下に
は、トマトソース
をぬりました。食
べてみると、イカ
が、わらわらして
、とてもおいしか
たです。東でも作
ってみたいと思
いました。

編集後記

最初は、知って
いる人もいなか
たので、きんちゃん
したけど、楽しく
庄内のことを学
びました。庄内の食
べ物やおいしさを
他の県の人にも、
知らせたいので、
食べたほしさを
思いました。きん
ちゃんが読んでく
るよう新聞になる
ように見出しなど
を工夫しました。
楽しい一日でした。



はじめてさわるイカで調理

「食の都庄内」
キッズ新聞

八月八日(火)



イカがとろとろで
ぬるぬるだった

八月八日(火)にサ
マースクールに行
きました。
ぼくたちは、庄
内の魚三二料理体
験で、イカのフア
ルシを作りました。
はじめに、イカの

その次は足を切り、
くちをとりました。
切った足をフライ
パンでいためて、
いため終わったらと
きいば、たまに食
べらするめよう
になっていました。
いためたイカの足
を人参とズッキー
ニとたまねぎが入
っている皿にいれ
てそれをまき、
まぜた中身をイカ
のつたいと耳に
はれました。とう
たいと耳にさつき
まぜた中身を入れ
たら、つまようじ
でとめて両面に塩
とこしょうをかけ
て、約5分むし器
でむします。むし
てる間にトマトソ
ースを皿につけま
した。むし終わっ
たら後イカを4つに
切り、トリピンゲ
して食べます。お
いしく作れました。

大きかったゆつり漁船の船 -15℃でイカを冷凍



イカフリ漁船を見
ました。大きいイ
カフリ漁船は何カ
月間も船に乗る
えうです。理由は
船の中にマイナス
50℃のれいとうこ
があるからだぞう
です。マイナス50
℃と書いてびっく
りしました。
最後にマイナス
15℃でイカを冷凍
している部屋に入
って、ぬめると
おるを少しまわす
とすぐにたおるが
凍りました。イカ
もすごい凍ってい
てびっくりしました。

魚の旬の時期

サマースクール
では「庄内の海と
美味しさの秘密」
を学びました。山
形県の水産業では
するめイカが一番
水あげてきていま
約6月から8月上



調理師専門学校
下料理を作った後
港に行き、漁業の
ことを学びました。
小さいイカフリ漁
船は一人で乗って
イカを引き上げる
えうです。ぼくは

小さいイカフリ漁
船でもぼくはこる
人は暑くないま
した。次に大きい
旬のおいしい旬の
時期にイカのフア
ルシを食べてた
いかりました。

編集後記

サマースクール
を通して漁業の事
にまようみをもろ
しかったです。

