

都内の食庄

田シ一五

詩集

R7: 7.31.(*)

みんなであーれ
地びきあみ魚

今日、みんなも楽しかたです。知らないの
 であーれ、と声とれた魚を見てみま量は体験がで
 をわけおいたからると、今まで見たたし、みんなが協
 力があつた魚へエカして最後子でや
 験しました。最初イはし州たくむリ切ることで
 は簡単だと思っんいてびくりにたので良かた
 いましたが実際にました。今日はす。
 やつておると、お生に一様やるかや
 みがとても長し
 重いしとても大変
 でした。働いてい
 る人達ほんば暑
 い中、毎回地びき
 おみ漁をしている
 と思うととて大変
 そうです。すこい
 な量としました。
 でも、大変だ、下
 からこそ、やり切
 った時の達成感
 隊にわけて、とて



初めての体験!?

しんが



自然の食材盛りだくさん
王ビカン

今日は庄内の食
材をたくさん使っ
たエビカレーと風
食でいただきました。
いつもお家で食
べているカレーと
は違っ、てエビの味
がとてちこくて、

自然を愛するひと
がやまにし、とて
もおひれかゝたぞ
す。また、曉を
はとてもやれり
くへ、少し甘ぢも
あつて、そんなに
魚が好まへば皆く

て、とておにい
しか、たです。ま
た、けず、いらじ
の、き、水、も、とて、も
お、い、し、か、た、で、す。
今、回、で、庄、内、は、自、然
や、田、子、物、食、に、と
て、め、ぐ、ま、れ、て、い

る酒と改めて運
感することのでき
ました。自然やは
ま物に感謝して自
らの金庫を築しけ
たいです。



今日は初めてイ
カをこばいておす
した。なるなるし
て、目や内臓をも
こたりする作業で
なかなかとること
ができません、苦戦し
ました。が、最後ま
でやり切るこゝが
できて来れ、たで
す。イカの干し方
やこばき方などは
手順ややり方が決
まっています。こ
難しいなあと感じ
ました。け、こゝろ
苦戦する部分があ
ったけれど、最後

まげてまた時ぼつ
 れしかっただです。
 また、いつか食ん
 ているスルメイカ
 はこんな感じじゃ作
 られていると知り、
 想像と全く違っただ



感想

今回体験したに

ととちとに、新聞
をくくりました。然
読者が読みたくな
るような見出しに
したり、文章をな
るべくわかりやす
く書くことと意識
して書けたので良
か、たです。

今回を通して、
 イカの一夜平しや
 地がまあお漁ほど
 たくさんのおまは
 経験ができて良か
 ったのです。また、
 市内はとてち自然
 や生き物、食材に
 めぐまれている、
 とてち良い所だと
 改めて実感するこ
 とができました。
 これからは、自然
 のめぐみに感謝し
 て生活していきま
 す。

魚を2本6寸也



食都庄内

都の食
内庄

[illegible]

アハサナヌ	人。乙引云。
クール地は寺也	不し。たさくす。
たけんしま先	んつれ、なとて
ぼんば、一番最で	エイかつこそしそ
さしとは引く力	いまし。フ。た
ほりや、た方、	あふ時、時々張る
五郎らでべどん	一生きを貫き貫
重し力になり果	乙めまし。乙し
いたくな。玉ま	乙、無きわ。乙
し作。それと方	可て可まし。け



地獄が人子大衆

下工了

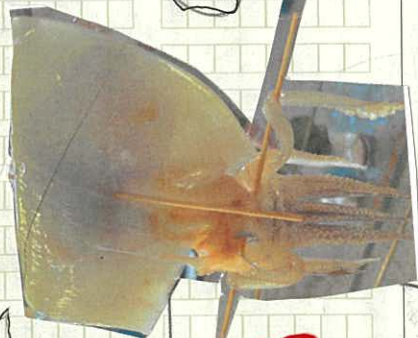


7月31日 中興書局

スル×イカの一役成

[illegible]

2017.12.27

[illegible]

都内食庄

かたきふく
きふくふく
ふくふく
ふくふく
ふくふく
ふくふく



2. No. 67

[illegible]

おいしくいただきます

食の都庄内 ジュニア新聞 七月三十日



七月三十一日、サマースクール
山形県漁業協同組合
合田良穂若多所で
食の都庄内サマー
スクールの参加者
がイカの一夜干し
づくりを体験した。



がぬめぬめしてい
ておもしろかった
と声があがった。
私も実際にやってみ
たが想像の百倍も
ずかしく思わず声
に出してしまった。
周りを見てみると
あ、そろそろ終わらせ
ている人ともたま
だの人がいて、な
れている人はやは
り早いと実感した。
ゆらまち、く海
鮮しティーヌの皆
さんのおかげで、
参加者全員が一夜
干しを完成するこ
とができた。完成
したイカの一夜干
しは参加者全員が
おみやげとして持
ち帰った。
体験は最後はゆ
らまち、く体験会
議室長藤原三三
さんの「ロマンチ
ク、ドラマチック
ゆらまち、く」の
声がびびった。

みんなで引っ張れ！ 協力した地びきあみ



由良の砂浜で
サマースクールの
参加者が地びきあ
みに挑戦した。
地びきあみは重
くて引、張るのが
ずかしくかった。
一人で引、張ると
何分もかかるはず
だがみんなこよ
いよ、それ
と声をけると三
分ぐらいで引きあ
げることができた。
徐々に追ってくる
あみを引き上げた

庄内の食材いばい！

海の宝蔵カサノ
エーレで庄内の食
材まんじりのエビ
カサノをいただいた。
た。
エビカサノの
トッピングはだ
だ。
茶豆、ペグリカ
なび、エビと、カ
サノの組み合わせ
はとても良く、ス
ープが止まらな
いほどおいしか
た。

時の感覚はずぐく
気持ちよかった。
引き上げたあみの
中にはイシダイ、
ボラ、サバ、さら
に危険なエーがど
ろい、自然がもたら
す豊かな魚、多種
多様な魚がとれる
漁場であるといえ
る。

編集後記

各選と一緒にや
ることによって、
始めはみんなよう
したけど一夜干し
や地びきあみはと
ても楽しく、みんな
ちやうよりを楽
しいが勝つことに気
づきました。
この体験を通し
て、自然をたくま
く学べることで
き、地元の大切
さをわがりました。
これからを続け
ていきたいと思います。

上げた魚の合計は
地びきぐらいで太魚
だった。
その後、庄内浜
について話を聞い
た。日本近海には
地びきぐらいの魚
がいてその内、庄
内沖では約地びき
が生息している。

庄内浜の持ち物
として、季節に
よる水温変化があ
り、豊富な種類の
魚が生きている。
暖流と寒流が、交
わっていて、暖流
と寒流の魚、多種
多様な魚がとれる
漁場であるといえ
る。