

# キラリンピッカの食育掲示物

ことし とうじょう

## 今年も登場！ホタルイカボンボン

ことし きゅうしょく とうじょう ひさ しんせん  
今年の給食にも「ホタルイカボンボン」が登場します。その日の朝にとれたばかりの、新鮮な  
ホタルイカを給食で食べられるのは、滑川市ならではです。



～ホタルイカボンボンが、みんなのところに届くまで～



### 真っ暗な中行われる、ホタルイカ漁

滑川のホタルイカ漁は、夜から明け方にかけて行われます。普段は、水深200m～600mに生息しているホタルイカですが、夜になると群れになって深海から現れます。仕掛けた網を、漁師さんがみんなで引き上げます。



出典：ホタルイカは青く光る（小学館）

### 大きな釜で、茹で上げます！



とれたホタルイカは、午前4時～5時頃に、市内の「カネツル砂子商店」さんへ運ばれます。茹でる直前まで、海洋深層水につけて冷蔵庫に保管し、鮮度を保っておられます。その日のホタルイカの状態に合わせて茹で方を調節しており、大きな釜で、1日最大5トンのホタルイカを茹で上げます。



### 調理場で目をとり、揚げていきます！



カネツルさんからホタルイカを引き取り、調理場では6時半頃から作業を始めます。ホタルイカの目は、茹でると固くなり食べづらいため、1時間ほどかけて一つ一つ目を取り除いていきます。その後、カレー味の衣をつけて揚げたら、完成です。



今年も、旬のホタルイカを味わっていただきましょう！



どうがつくかた  
動画で作り方を  
見られます。  
ぜひチェックしてみてね！



かんせい  
完成！