

キラリ^ツピカの食育^ツ掲示物

はる みかく 春の味覚「ホタルイカ」を味わおう

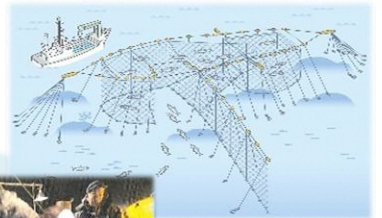


今年も、滑川沖で朝とれたばかりのホタルイカが、給食に登場します。ホタルイカは、普段は水深200m～600mのところに生息していますが、産卵の時期である3月～5月になると、富山湾にやってきます。兵庫県や福井県でも多く水揚げされますが、これほど大群で岸に押し寄せるのは、世界的にも珍しい光景です。

ホタルイカのおいしさのヒミツ

なめいかわ りょう 滑川ならではのホタルイカ漁

滑川のホタルイカ漁は、「定置網」を使っています。定置網を使った漁法は、魚の身を傷めず、漁港から近い距離に設置してあるため、新鮮な状態で運ばれます。また、運ぶときは海洋深層水を使っているため、より鮮度を保つことができます。



ゆでたホタルイカを一気に冷やす!

ホタルイカを加工する「カネツル砂子商店」さんでは、その日とれたホタルイカの状態をみて、塩加減を調節します。釜で茹でたあつあつのホタルイカを、0℃に近い冷水で、一気に冷やすことで、ぷりぷりな食感のホタルイカになります。

食べやすいように、一つ一つ目をとります



ホタルイカの目は、茹でると固くなって食べづらくなります。調理場では食べやすくするために、80kg分(約13000匹)のホタルイカの目を、6時半頃から約1時間ほどかけて、一つ一つ取り除いていきます。

4/21(火)は、北加積小学校6年生のみなさんが考えた献立です。バターしょうゆ味の「ホタルイカポンポン」のほか、イカ型のにんじんや大根が入った「ピカピカホタルイカスープ」が登場する予定です!

