

# 「IYP」ニュース

VOL.2 H26.7.30



## IYP考案！中高生がつくる地産メニューver.魚介

前回のミーティングで考えたレシピを基に、石狩産の食材を使用したオリジナル地産メニューを作りました！まずは、あつた港朝市の見学や、地元の漁師さんのお話を聞いて石狩市で獲れる魚介類についてイメージを膨らませます！漁業士さんに鮭・ホタテの捌き方を実演していただくと、あまりの鮮やかな包丁さばきに「おお〜！」の声。普段あまり見ることのない光景に釘付けでした。いよいよ調理がスタートすると、戸惑いながらも協力し合い、楽しそうな様子！オリジナリティ溢れる地産メニューが完成しました！

**1グループ**の食材は「ホタテ」「キャベツ」「玉ねぎ」「人参」「ほうれん草」。

【in UFO（玉ねぎのホタテペースト詰め）】と【ホタテとゆかいな仲間たち（クリームパスタ）】の2品を作りました。完全オリジナルの「in UFO」は新触感。素材の味が生きています！ホタテが贅沢に使われたクリームパスタも、もちろん絶品です。



**2グループ**の食材は「タコ」「ネギ」「きゅうり」「トマト」「鶏むね肉」。

【石狩スペシャルサラダ】と【たこまる焼き（たこ焼き）】の2品を作りました。シンプルなタコと鶏肉のサラダに、オリジナルの梅じそドレッシングがよく合います！きれいなピンク色のたこ焼きはフライパンで焼きます。チーズも乗ってお洒落なたこ焼きに！



**3グループ**の食材は「鮭」「じゃがいも」「アスパラ」「なすび」「ひき肉」。

【石狩湾さけさけバーグ（ハンバーグ）2種】と【バター炒め2種（カレー味、しょうゆ味）】の2品4種を作りました。鮭とアスパラのハンバーグは何とも優しい味に。野菜たっぷりのバター炒めにはベビーホタテも仲間入り！彩鮮やかなメニューが完成しました。



## 今回のまとめ

石狩産の魚介類を使用し、地元の味を知りました。また漁師さんのお話から漁業について学び、自分たちの手で魚を捌くことで「地産地消」をより実感できました。次回からレシピ表の作成が始まります！