

10月の給食献立より



- ・しっぽうどん
- ・牛乳
- ・かたくちいわしのからあげ
- ・おかかあえ
- ・ブルーベリータルト



かたくちいわし

かたくちいわしのからあげ(4人分)

かたくちいわし	200g
でんぷん	20g
揚げ油	適宜

かたくちいわしのからあげ(作り方)

- ① かたくちいわしの水分をしっかりふきとり、でんぷんをつける。
- ② 揚げ油でからりと揚げ、好みで塩をふる。

香川県の伊吹島周辺は、かたくちいわしが多くとれ、香川県は、全国でも有数のいりこの産地です。特に、伊吹島の「伊吹いりこ」は有名です。いわしは、漢字でも鰯と書くように、身がやわらかく鮮度が落ちやすい魚です。

伊吹島では、いわしの漁獲から加工までを網元という漁師関係者が全て行っており、引き上げた後、すぐに氷に詰められ、30分以内に加工場まで戻ります。その後、イリコにするために、すぐに「ゆでて乾燥する」作業を行うので、「伊吹いりこ」は品質が良く大変おいしいといわれています。今月は、「ゆでる」前に急速冷凍した新鮮なかたくちいわしを唐揚げにして、給食で提供します。

かたくちいわしの最盛期は6月～9月です。かたくちいわしを捕るパッチ網漁は、網を引く本船2隻と運搬船、探知船の4隻で行われます。網の全長は約300メートルで、かなり大型のものを 사용합니다。島を取り巻くように加工場があり、捕れたいわしは高速の運搬船で加工場へと送られ、すぐに加工されます。このように伊吹島では、漁獲から加工まで一貫して生産しています。



パッチ網漁

レシピ提供：高松市学校給食研究会