

町田市 食育通信

にっぽんプレミアム給食 第3弾

「栄養分豊富な陸奥湾で育まれた！神さんのホタテ」

From 青森県青森市

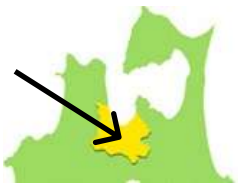
2023年12月 町田市教育委員会

12月19日(火)の給食では、青森県青森市の株式会社 山神が育てたホタテをフライで提供します。日本の海外へのホタテの輸出量は多く、2022年の輸出額は910.5億円にも上りました。南米や中国などでもホタテに似た種類の貝は養殖されていますが、高品質な日本産ホタテは世界で高く評価されており、水産物では輸出額上位を占めています。

出典：日本貿易振興機構（ジェトロ）ホームページ（<https://www.jetro.go.jp/agriportal/pickup/scallops.html>）



青森県青森市ってどんなところ？



青森市は、青森県のほぼ中央に位置する人口約28万人の県庁所在地で、江戸時代より本州と北海道を繋ぐ交通と物流の要衝として発展した、北東北における交通・行政・経済・文化の拠点都市です。

八甲田連峰や陸奥湾などの美しい自然に囲まれた青森市は、四季折々の景観や、りんご、カシス、ナマコやホタテなど豊富な食材に恵まれています。

また、日本を代表する火祭り「青森ねぶた祭」や世界遺産登録された三内丸山遺跡をはじめとした縄文遺跡群などの文化や歴史など、ここにしかない豊かな宝物を有している大変魅力的なまちです。

出典：青森市ホームページ（<https://www.city.aomori.aomori.jp/shiseijouhou/aomorishi-konnamati/wanomachi/donna.html>）

株式会社 山神のホタテの特徴と生産のこだわり！



旬をのがさない

陸奥湾産のホタテの特徴である「やわらかさ」と「甘さ」が際立つ時季だけに水揚げします。

青森県陸奥湾の自然の恵みである鮮度抜群のホタテをフライにしました。

ホタテと相性抜群なこだわりのパン粉のサクサク食感を、ぜひ味わってください。

おいしさを閉じ込める

ホタテは真水にふれるとおいしさが逃げてしまうため、陸奥湾からくみあげた海水を処理した「滅菌海水」を使用しています。

ホタテ本来のおいしさを人の手で

自然から生まれるホタテは、大きさ、色、質感などさまざまな違いがあります。それらを納得できる商品として食卓に導くため、手作業ならではの丁寧なものづくりをしています。



株式会社 山神
代表取締役社長
神 武徳さん

今回のホタテを育ててくれた、株式会社山神のメンバー



企業理念の一つに「モノづくり」を通じて人々の暮らしに貢献するを掲げ、安心・安全・新鮮をモットーに必要とされる企業を目指しています。

「サステナブルな社会の実現を目指しその一端を担えるよう社員一丸となり全力を尽くします。」とのこと。

唯一無二の企業を目指して挑戦を続けているんだって！



ホタテには栄養がたくさん！



ホタテは高タンパク低脂質で、ビタミンB1も多く含みます。ビタミンB1は炭水化物の代謝にかかわる大切な栄養素で、不足すると神経や心臓に影響します。タウリンは目や脳の発達を助け、血圧を下げる働きがあります。

出典：青森県漁業協同組合連合会ホームページ
(<https://www.amgyoren.or.jp/hotate-story/>)

作ってみよう！ホタテ料理



■ フライパンで！ホタテの磯部揚げ

1. 片栗粉・青のり・水を混ぜ合わせ、ホタテを入れる。
2. フライパンに1～2センチくらいの油を入れ、1を入れて揚げ焼きにする。



■ ホタテとなすの揚げびたし

1. なすを食べやすく切り、切込みを入れる。ホタテは片栗粉を付けて揚げ、なすは素揚げする。
2. 麺つゆは濃縮タイプならつけつゆの濃さに希釈し、みりんを大1入れて沸騰する直前まで火を入れる



■ ホタテベーコンラップ

1. ベーコンを横に半分に折りホタテを巻き、つまようじをさす。
2. フライパンに並べ、バターかマーガリンを少々入れて焼き色が付くまで表面を焼き、パセリとこしょうを振りかけたら出来上がり。



ホタテについてもっと知りたくなったあなたへ

株式会社山神の動画をチェック
ホタテの飼育方法、水揚げの様子など...
普段見られない貴重映像が盛りだくさん！



動画はこちら／



町田市のアンケートは
こちらから



産直食材をお届けした「ポケマル」スタッフより

ポケマルは、全国の農家さん・漁師さんと直接やりとりしながら食材を買うオンラインマルシェです。生産者さんと食べる人が直接つながることで、より毎日の食卓を豊かなものにできたら.....そんな想いで働いています。産直給食は今回で一区切りですが、ぜひまた農家さん・漁師さんの産直食材を手にとってみてくださいね。

回答期間：2023年12月19日(火)
正午～12月26日(火) まで