
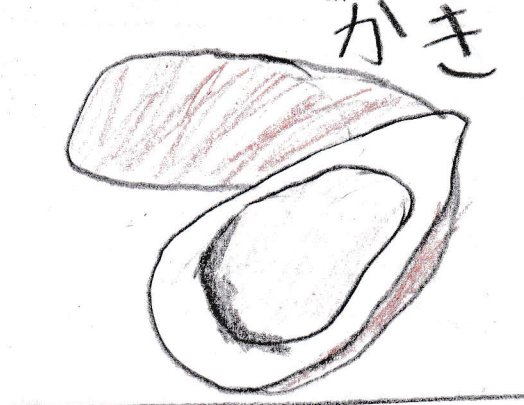


令和5年度 4年生総合【矢本うまいもの探検隊】

|                                                                                                                 |                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>トマト</p>                     | <p>シコエビ</p>  |
| <p>いちご</p>                    | <p>かき</p>   |
| <p>ぼく、わたし、達2班は、トマト、シコエビ、いちご、かきについて説明します。<br/>このパンフレットで、東松島市について少しでもくわしくなっていたら大変よろこばしいです。<br/>では、よろしくお願ひします。</p> |                                                                                                |

4年1組

2班

2024年

# 矢本うまいもの探検隊

もくじ

## トマトについて

トマトの種類頁 1P トマトを売っているお店 1P~2P  
トマトのしゅん 2P

## ジャコエビについて

おいしい時期 1P  
ジャコエビの天つき 1P  
ジャコエビとは 1P~2P  
ジャコのじゅみょう 2P  
ジャコエビはエビ? 2P

## かきについて

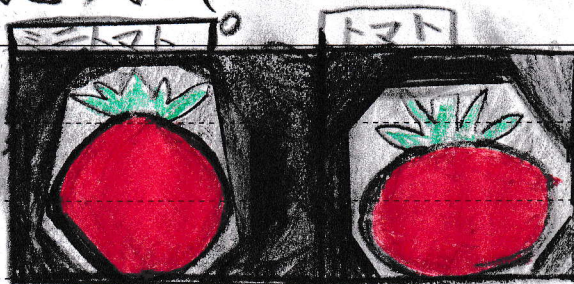
かきのせいさんりょう 1P  
かきの食べ方はいろいろ 1P  
かきあつかい 1P  
かきの旬 2P  
かきの生活

## 作者から

ぼくは、東松島のトマトについて知れました。  
とかきやジャコエビのことをたくさん知てくれる

# 東松島市のトマトについて

## トマトについて



### ★トマトの種類

まずトマトの種類について説明します。

- ①ファーストトマト
- ②もも太郎ゴールド
- ③りんか409
- ④こくみトマト
- ⑤調理用トマト
- ⑥ソプラノトマト
- ⑦カゴメこくみトマト
- ⑧プラムアラームラテトマト
- ⑨ゼラートトマト
- ⑩デノエクグリーン
- ⑪ミニトマト(一般的)
- ⑫もも太郎系
- ⑬ミニトマトの13種類です。

次に

トマトを売っているお店についてしょうかいします。

- ・イグナルファーム★★★★★4.5
- ・マキシマファーム★★★★★4.0
- ・Harappa本店★★★★★3.7
- ・サンプルッシュ松島★★★★★4.0
- ・東松島あんでなししょうぶまちなど★★★★★4.2
- ・東松島ファーム★★★★★5.0
- ・キッチントマト★★★★★4.0

2024年

1P

東松島市のトマトについて。

よつぱらホーム★★★★☆4.0

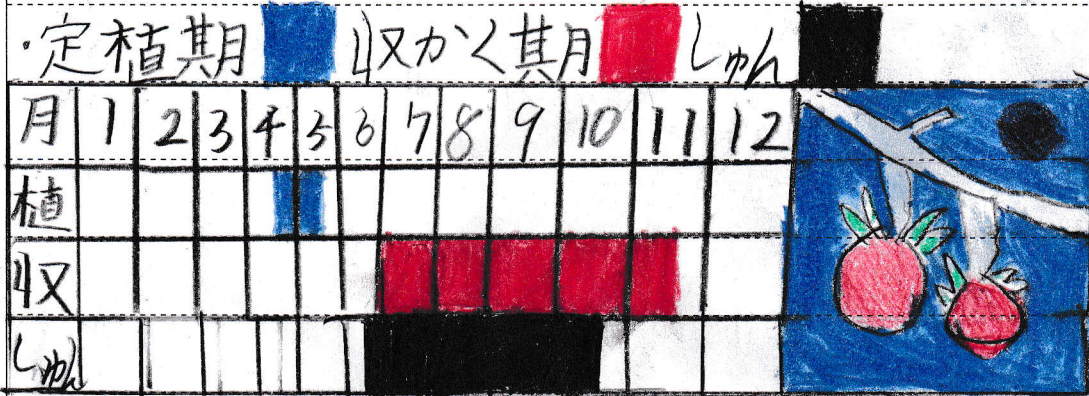
いろりの丘★★★★☆4.0

カリフォルニア食堂2号店★★★★☆4.5

東松島市イトハウス★★★★☆3.8

などなどです。

次に  
トマトのしゅん(グラフ)をしょうかします。



定植期 → 4月の間 ~ 5月の間

収穫期 → 7月 ~ 11月の間

しゅん → 6月の間 ~ 10月の間。

ということでトマトの3つのことをしました。



2024年

2P

# シャコエビ | ページ

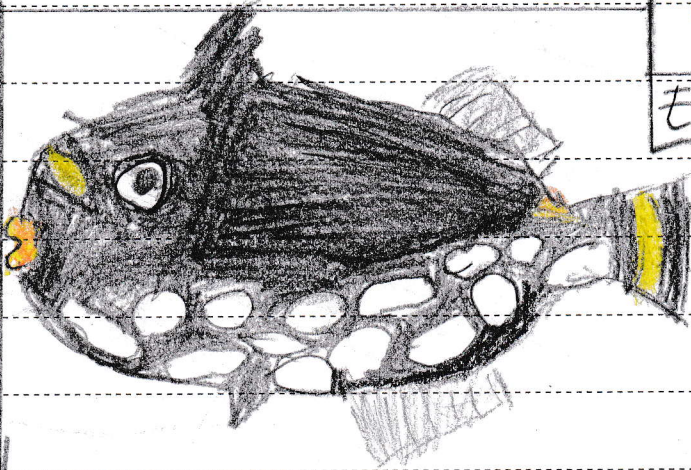
これからシャコエビについてたくさんしょうがいします。

じつは、シャコエビがおいしい時期は、5月中旬から7月上旬です。

あと、シャコエビの天ぷらは、タコ、イカと言われているが、一番の天ぷらは、「モンガラカワハギ」という魚です。



シャコエビの絵



モンガラカワハギ

シャコエビとは  
シャコとエビは  
外見がにこ

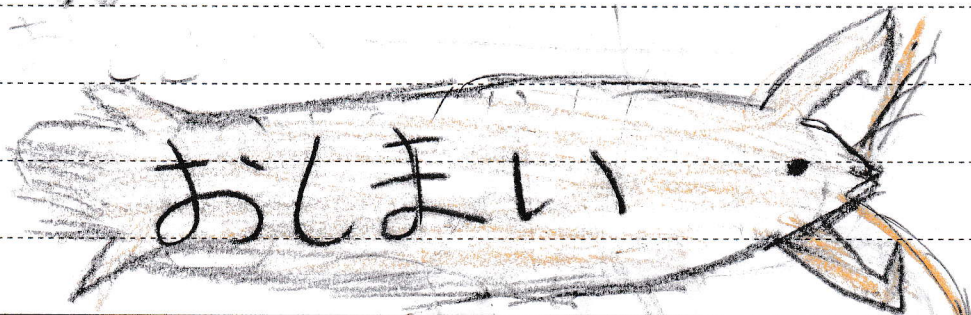
いろいろかくるいながら、十脚目のえびやカニに対して、シャコは、口脚目シャコ科に分類されます。えびとは、別種の節足

# シャコエビ 2ページ

動物で、さしずめとうえんのしんせき  
といったところ。身質はえびよりややわ  
らかく、あっさりしながらものうこうなうまみ  
が持ち味です。

そういうシャコエビのじみょうは約3年  
です。※1年で死ぬシャコエビもいます！  
けどみなさんはシャコエビと言っ  
てる方はいると思いますが、シャコエ  
ビ、カサエビとよぶ地方もあると思いますが  
シャコエビ、カサエビは、エビではあ  
りません！

みなさんはシャコエビについて  
は分かりましたが？これにて  
シャコエビについてはおわり  
です。



2024

ひがしまつしまし

# 東松島市のいちご

東松島のいちごについてしょうかいたします。

1. 東松島市で生産されているいちごの品種

について、はじめにしょうかしていきます。

主な品種は「とちおとめ」や「べにほっぺ」です。

ほかにもいろいろな品種はありますが、多くは

「とちおとめ」や「べにほっぺ」です。

とちおとめについて

とちおとめの良さは、とちが高めであり、

持っている果汁が豊富で果実がしっかりと

日持ちします。また、安定した美味しさがみられます。

べにほっぺについて

べにほっぺの良さはあまみが強くとろけ

り、しっかりとさんみがあることでべにほっぺは

あまずっぱいというのがとくちょうできたと言え

るでしょう。多くの方は、「ただあまいたけでなく

さんみがクセになる」と言っているそうです。

そして、やや大玉の長円錐形で光沢があり、

鮮やかな赤色で、果心部も淡赤色。あまみが強く

さんみも強めで、いちご本来のあまずっぱさと

とろけを味わえ、さらに果肉はややかためでしっかり

# 東松島市いちご

とした食感<sup>ほっかん</sup>で、多収<sup>たしうせい</sup>小生<sup>せうせい</sup>に優<sup>すぐ</sup>れています。  
いちご本来<sup>ほんらい</sup>のこい味<sup>あじ</sup>わいであり、息栄<sup>いきえい</sup>えも  
よいそうです。

次に、東松島市<sup>とうまつしまし</sup>のいちごの生産量<sup>せいさんりやう</sup>をしょう  
かいたします。

東松島市のいちごの産地<sup>さんち</sup>ランキング<sup>らんきんぐ</sup>で  
は、100以外のけんがいでした。

ですが宮城県<sup>みやぎけん</sup>では10位<sup>い</sup>だそうです。  
日本一のいちごの生産量<sup>せいさんりやう</sup>の町<sup>まち</sup>は二宮町<sup>ふたみや</sup>  
なので、東松島も早く1位<sup>いち</sup>になつてほ  
しいですね。

このように、東松島市は、いちごの生  
産量<sup>せいさんりやう</sup>は低いものの、とちおとめや紅ほっぺ<sup>べにほっぺ</sup>  
ほっぺ)などの人気<sup>にんき</sup>な品種<sup>しゅぶしん</sup>を多く生産<sup>せいさん</sup>して  
います。

みなさんも、ぜひ東松島市<sup>とうまつしまし</sup>を通<sup>とが</sup>じて  
おいしいいちごを食<sup>た</sup>べてみてください。





# かき 牡蠣

## 牡蠣について

まず1つ目は牡蠣の生産量についてです。宮城県は牡蠣の生産量は全国二位、生産量は18200トンです。

2つ目は牡蠣の食べ時期についてです。多くは春から夏にかけてです。麻痺性の貝毒が2~4月にそして下痢性の貝毒が6~8月にピークを迎えます。

3つ目は牡蠣を使った料理です。1つ目はかきフライです。2つ目はかきのバターしょう油がきです。3つ目はかきと豆腐のすまし汁です。



かきフライ

牡蠣のバターしょう油がき

牡蠣と豆腐のすまし汁

# 牛土虫属

## 牛土虫属の旬

牛土虫属の旬は産卵のじゅんぴに入ると3~4月頃で、身が栄養をたくわえふくらんで、味もとってものうクリームになります。

## 牛土虫属の生活

牛土虫属は一度わかるといついたかはたれせんたのでいついたその場所ですぐとすごします。

## 牛土虫属の絵

