

令和5年度 4年生総合【矢本うまいもの探検隊】



東松島市  
大図金鑑

1組

4班

キーン  
カン  
品



☆もくし☆

1ページ目... もくし

2ページ・3ページ目... イチゴ

4ページ・5ページ目... 秋サケ

6ページ・7ページ目... セイカ

8ページ・9ページ目... カキ

10ページ～12ページ目... のり

# 東松島市のイチゴ

東松島市はイチゴ栽培  
多く生産されています。

「とほとめ」

「糸玉」

「よつぼし・にこいち」

「もういっちょ」

## 東松島市で

イチゴがりができる場所

★あそび農園

2023年にオープン

住所 / 野蒜西余景21

・よつぼし・もういっちょ・ベリーポップ・すずしずき  
がくらの4品種が食べ放題可能!

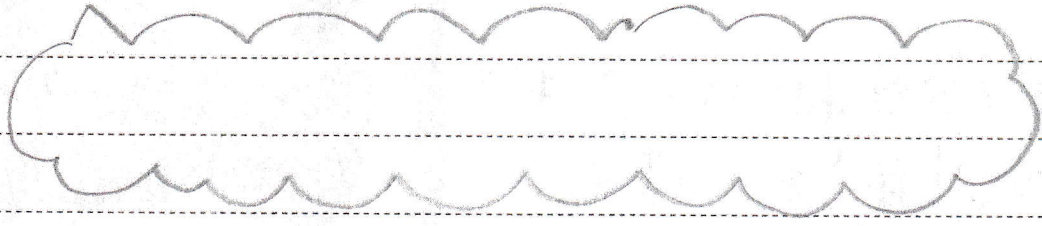
★イガナルファームイチゴ園

住所 / 大曲字櫓前イガナルファームイチゴ

ハウス



とちおとめその他よつぼし・にこにこバー。  
もろい、こなどか食べ放題可能

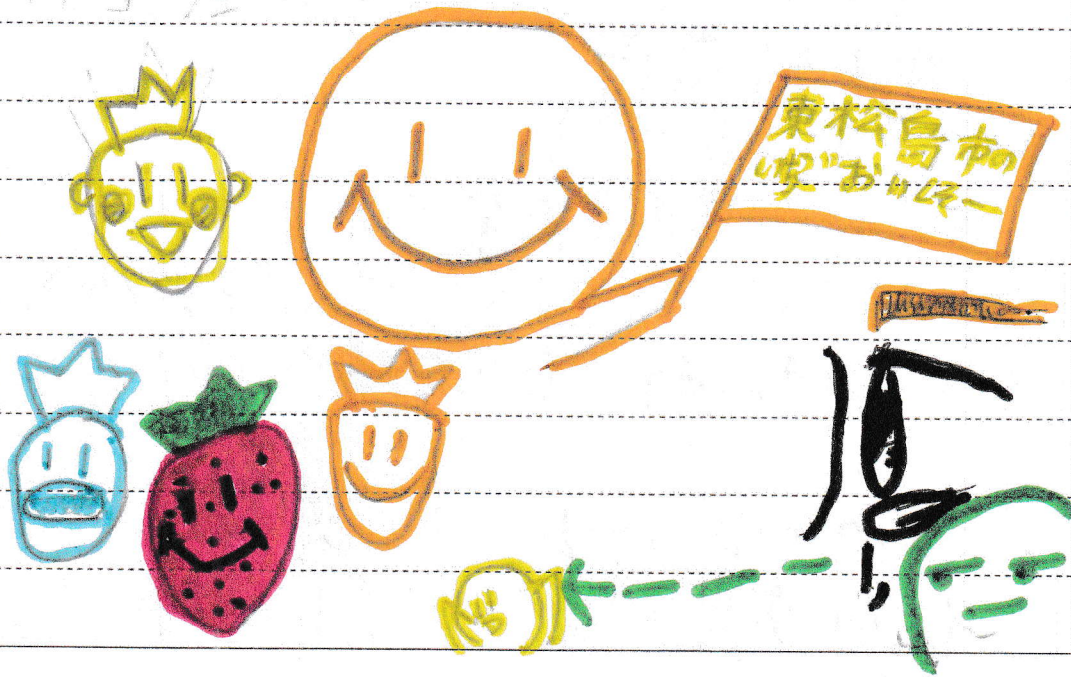


イチゴの栄<sup>えい</sup>ようについて  
。いちごはビタミンCの宝庫。  
みかんよりも多いです。

。いちごを1日10〜11粒で1日分の推奨<sup>推奨</sup>日

イチゴのレシピ

イチゴジュース





東松島市の秋鮭<sup>アキイサ</sup>についてしょうかい  
します。

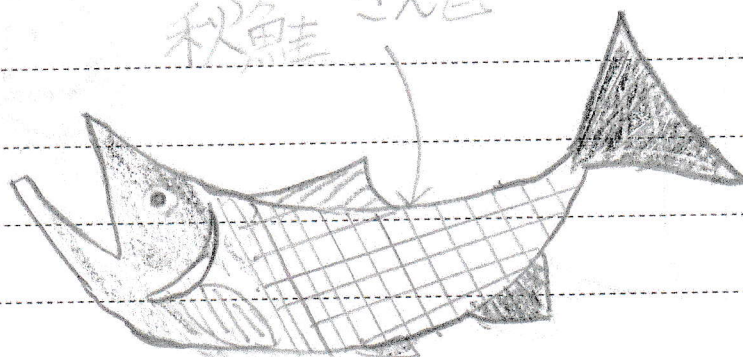
東松島市の秋サケ<sup>アキイサ</sup>の栄養<sup>えいよう</sup>について

秋サケの栄養<sup>えいよう</sup>はたんぱく質<sup>たんぱくしつ</sup>が多くて17.84  
グラムで、炭水化物<sup>たんすいぶつ</sup>が0.08グラムでその  
うちの米糖質<sup>まいとうしつ</sup>が0.08グラムです。

ビタミンやミネラルでは、ビタミンPとビ  
タミンB<sub>12</sub>という成分<sup>せいぶん</sup>が多いため、  
秋サケは栄養<sup>えいよう</sup>が多いので"ビタ  
ン"もあって栄養<sup>えいよう</sup>かとれます。

秋鮭<sup>アキイサ</sup>のねだん<sup>ねだん</sup>について

東松島市の秋鮭<sup>アキイサ</sup>のねだん<sup>ねだん</sup>は約  
1万円です。



東松島市の生産量について

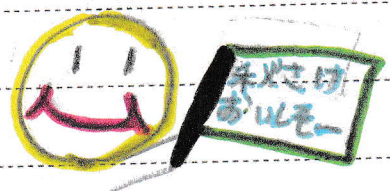
宮城県は4位で南三陸町、石巻市、東松島市です。

東松島はエサがほうふなことからさつ魚が回遊しています。丸々太った脂ののった秋鮭が回遊してきます。秋鮭を水揚げしていきます。

秋鮭の旬

秋鮭は名前のとおり、禾火が一番旬の時期です。秋鮭がとれる時期のこと

みなさん東松島市の秋鮭を食べてみてください。





# ヒイカについて

## 1. ヒイカとは

始めに、ヒイカとは何か、説明します。

ヒイカとは、小型の「ジンドウイカ」類

にあてはまります。下ではヒイカについてくわしく

## 2. ヒイカの別名

書いています。

ヒイカは、「ジンドウイカ」とも言われています。

## 3. ヒイカの大きさ

ヒイカの大きさは最大でも、胴長12cm、体重50gとまじりです。

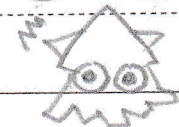
とても小さいことが分かります。

## 4. ヒイカは今年何円?

2023年は、1010円でしたが、今年、2024年は、7400円と、390円、ね上がりしました。

## 5. ヒイカの天敵

ヒイカの天敵は、サメや、マグロです。

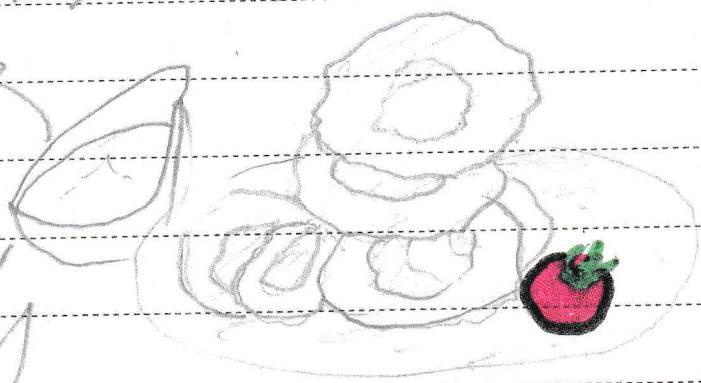


も 比イカのおいしいレシピ!

「比イカだったらせったいこれ」とい  
うおいしいレシピをしょうかします。

それは...

イカリング  
です!



しょう油

比イカ

すりおろしにんにく

塩こしょう

はくりまこ

卵

牛乳

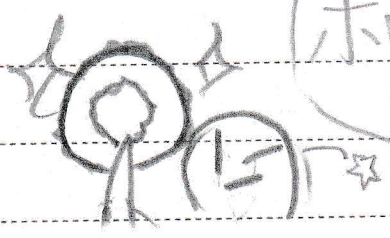
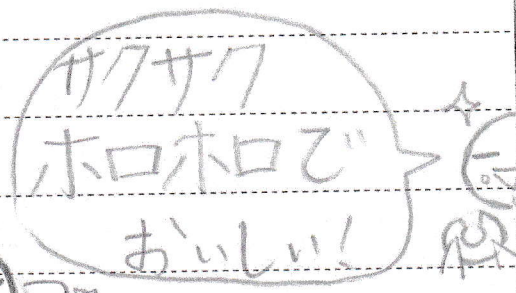
パンこ

揚げ油

パセリ

(トマト・タルタルソース)

〜完〜





カキ

## カキについて

食用になるマガキやスミノエカキなどのほか、イタボカキ木カキにそくするニマイ貝のそうしょう。5月～8月には食べないとしているのは、この時期はおおむね生しょく菓が減少しているのので、短い間にこれが愛して中毒することがあるという理由によります。新鮮なものはこのようにおそれはありません。各地で産箱がさかんでおとな産地は、<sup>あま</sup>島宮城・岡山・岩手のも目です。

## 東松島市のカキはいつから食べられたか

東松島市で地元お土産する産物の「カキ」が縄文時代にはすでに食べられていました。なのでカキは太古から食べられています。

カキの食べごろ

カキの食べごろは、約10月から3月までが食べごろとされています。



たいけん

## かきむき体験をしました!

4年生では、かきむき体験をしました。  
かきむき体験では、むき殻を見つけ  
る、そこにミニナイフをさして、かきを  
むきました。かきむきの系<sup>や</sup>終<sup>ら</sup>れた  
あとは、フライパンで焼<sup>き</sup>みんな  
で食べました。自分た<sup>と</sup>でむいたかき  
なので、とてもおいしかったです。

## 宮城県産のかきのみりよく

宮城県産のかきは、身がプリプリと  
した食感、コクのある味わいがみ  
りよくです。

## かきたん

かきは世界中から愛されている。  
宮城県では、土産を代表する水  
産物のかきです。かきは、縄文<sup>じようもん</sup>時代  
には食べられていました。かきは  
大昔から食べられています。

4年生は、いい体験ができた  
ました。みなさんもかきを食べてみ  
てください。



のりについて  <ヒ君といます>

1. のりってどうやって作られるの？


私は前、のりすき体馬券をしてきたのでそのたいたんを元に書きます。  
~のりを作るながら~

1. ドロドロののりを、のりはんにのせます。

2. 十秒ぐらいたったら、スポンジのよう  
なものをのせ、それをふみます。

3. したら、かわかす所にもっていき、こ  
かします。

4. 後日、完成したものを食べます！

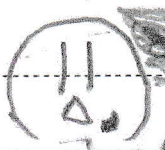
 のり、パリパリしているな！  
味はおいしいの？

ヒ君

2. 自分で作ったのりの味

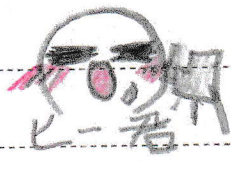
自分で作ったのりはおいしいのか？

ヒ君にたべてもらいました。

 「うーん、海水の味がする。  
思ったより好(お)味じ。  
た(か)ったな あゝゝゝゝゝゝ」

そんな時は...

あらがるいいそう です! 香りが消え  
ます!



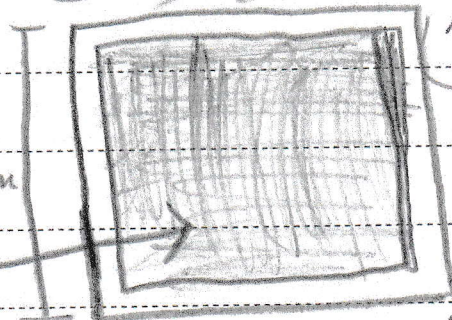
うーん! おいしい! お店に  
あるのりまたいい 100%のり

### 3. のりに使う 軸具

「のりばん」という軸具について、せつ  
明します!

ドロドロの

21cm



作ってみよう!

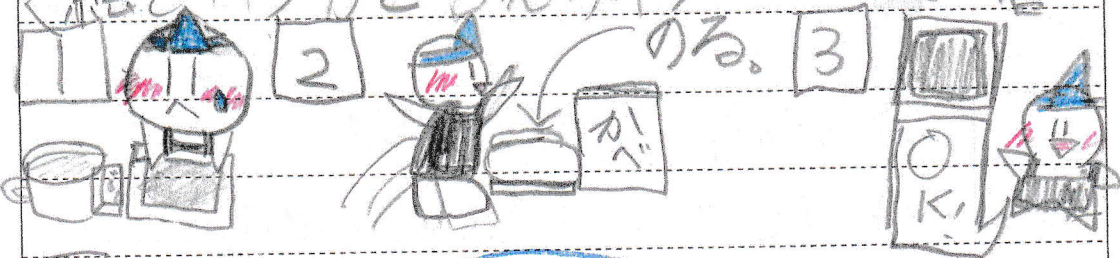
ここにのり

を入れてすまわす

19cm



<給ひ作り方を説明>



4  <完成!>



#### 4. のりの開ク

①△ < のりってほかの開クでもできるの？

のりは、ハートの開クでも作れるそう！  
→ただしむす<sup>く</sup>がしい...

#### 5. のりをおいしくするコツ！！

私のオススメののりの食べ方は、おにぎ  
りにして食べることがオススメです！

～必要な物～

1. ごはん

2. のり

3. しお(私のオススメの物なのでサケ、コンブな  
どでもO.K!)



おいしい！！

ガクタベのQRコード



～完～

## はんしゅつしゅから

●私は、ヒカとのりについてまとめました。私も、知らないことが多く、「へえ、そうなんだ。」と感心しながら、まとめました。今後、生活にも役立てていきたいと思えます😊

## チバカパン

●わたしは、カキいりについて書きました。わたしは東松島市の観行スポットや、食べ物などたくさん知れてよかったです。これからは、東松島市のことを世界中にひろめていきたいです。

## たかはしさくらこ

●イチゴについてまとめました。「たくさんのおいしいイチゴがある！」と思いました。

## ズウケント😊

●ほぐは秋魚まつりについて書きました。ほぐは秋魚まつりは、それだけと東松島市の秋魚まつりを知ることが出来ます。秋魚まつりについてもみなさんに知ってもらいたいです。たかはしさくらこ





6.1.19

6.1.19