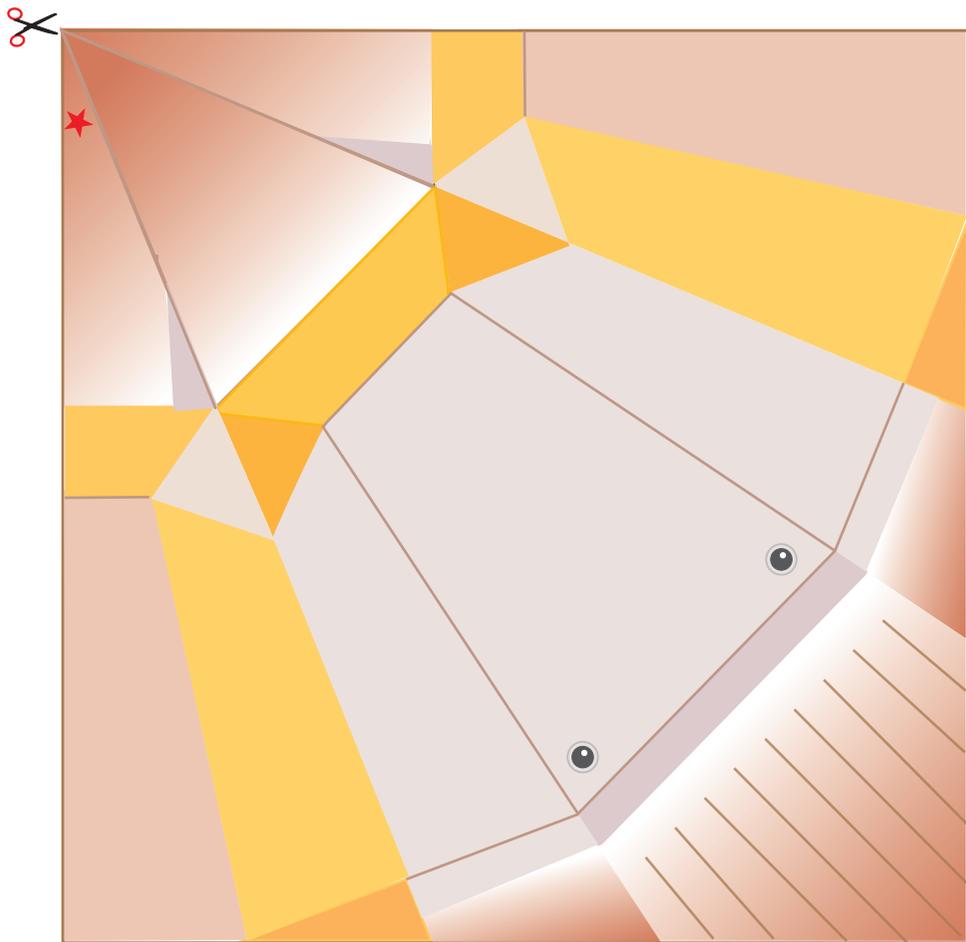


# イカ

## おさかな おりがみ

**折り方のアドバイス** ⑦、⑧、⑨のところはこまかいので、爪や指先を使い、ていねいに折りましょう。  
⑫で足を、泳いでいるように折りまげましょう。

下の四角を切り取って、右の折り図で一つ先の図も見ながら折っていきます。



折紙・折り図 西田良子

漁師が選んだ、本当においしい魚 **PRIDE FISH** 漁師さんが選んだ、おいしいおさかな「プライドフィッシュ」

プライドフィッシュとは、日本全国の各地域ごと、春夏秋冬ごとに、地元の漁師さんが選んだ“今一番食べてほしい”旬のおさかなです。イカ類では、富山、福井、石川、静岡、兵庫、徳島、山口、福岡、佐賀、沖縄と全国10県域で13魚種ものプライドフィッシュが選ばれていますので、ぜひWEBサイトでチェックしてみてください！

WEB  
サイト



**JF**  
JF全漁連

折り方の  
記号



山折り線

谷折り線

折りすじ線



谷折りして  
もどす



うら返す



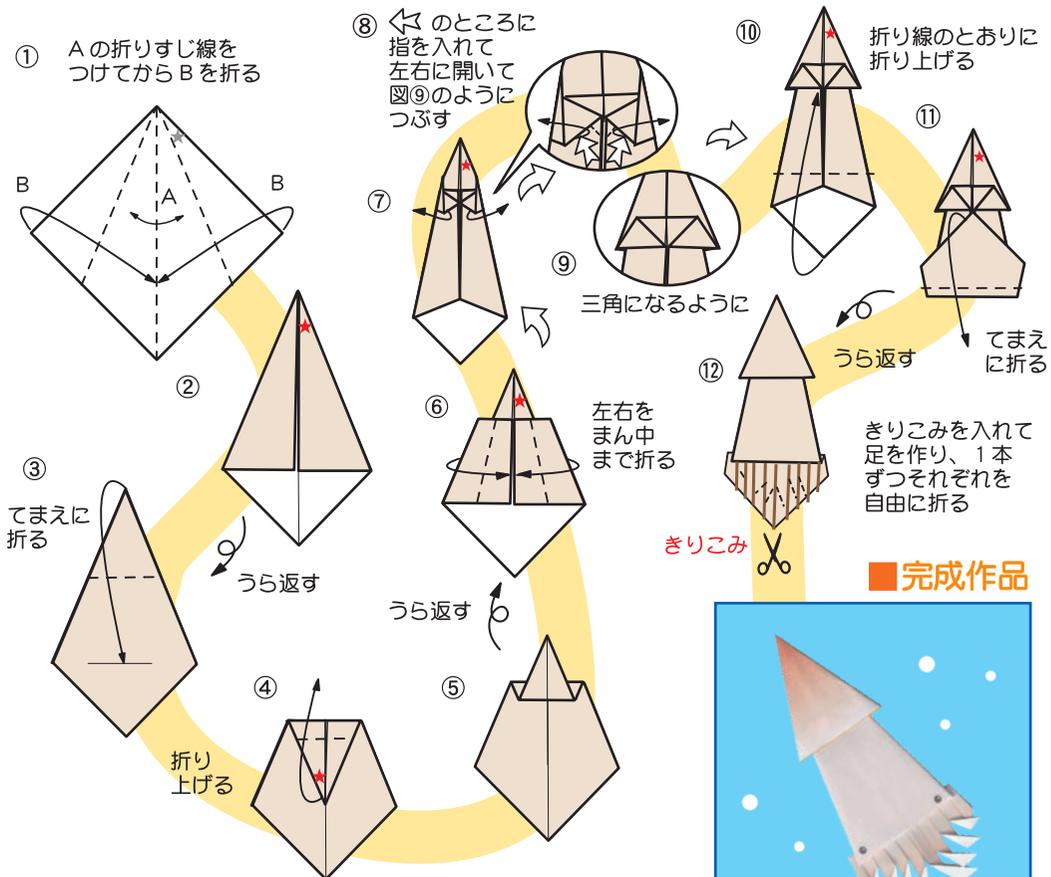
図を拡大



ひらく

### イカの折り方

折り線と色ガイドをよく見ながら、左の四角に切り取った紙の、★印を上にして、うらの白い面を出して折りはじめます。



■完成作品

