

# 学生がサンマ料理考案

気仙沼阿部長商店

東京大 消費増加のきっかけに  
海洋大

気仙沼市の阿部長商店(阿部長泰浩社長)は、東京海洋大学の学生が考案したサンマ料理を、自社の飲食店で

メニュー化した。刺し身や塩焼き以外の料理を観光客らに提供し、サンマのPRを図るもので、同社では「学生が魚に関心を持ち、熱心にアイデアを練ってくれた」と喜んでい

る。考案したのは、同大

学海洋科学部食品生産科学科2年の中村柚咲さん(19)と清家瑠莉さん(20)。7月末の9日間、インターンシップで訪れた際に構想を練り、大学に持ち帰ってメニュー作りに取り組んだ。

中村さんは、パプリ



サンマの「酢豚風」と「香草フライ」

カとサンマを組み合わせた「酢豚風」と、サンマのフライをハーブとチリ味に仕上げた「香草フライ」、清家さんは、「パプリカ詰め」を作った。

「酢豚風」は、サンマの中骨を取り除き、食べやすいようにして

ある。「香草フライ」はサクサク感が特徴。「パプリカ詰め」は、

サンマのすり身を使用しており、どの料理もサンマの風味を失うことなく仕上げている。

同社経営企画室の八重柏わかさん(23)は「2人は魚に興味があ

り、積極的に料理にチャレンジしてくれていた。熱意のこもったメニューを、多くの人に食べてもらいたい」と話す。

同社では「今年はサンマが不漁だが、あと1カ月は水揚げが続くと思う。大学生のアイデアが、観光客や市民にもっとサンマを食べてもらおうきっかけになれば」と期待を寄せている。

「酢豚風」と「香草フライ」は、港町「お魚いちば」内の「港町レストラン鮮」、「パプリカ詰め」は、「海の市」内のリアスキッチンで、それぞれ定食(税別950円)で食べられる。今月末まで提供している。

2017/10/7 (土)  
【三陸新報】