

「風間浦鮫鱈」料理に挑戦



アンコウのさばき方や調理の仕方を学んだ試作会

青公大生 需要創出、可能性探る



全国各地の地域ブランドの振興策を競う「全国各地ブランド総選挙」で、風間浦鮫鱈を使ったラーメンの出店イベントを提案した。

青森公立大の学生らが4月28日、青森市で風間浦村産のアンコウを使った料理の試作会を行った。学生たちは同村の漁師からさばき方など調理方法を学び、新たな需要創出の可能性を探った。

参加したのは、同大経営経済学部地域みらい学科の香取薫ゼミの1〜3年生11人や村職員ら計約20人。同ゼミは村がブランド化を進める風間浦鮫鱈について、販路拡大による地域振興をテーマに、2019年度からPR活動を行っている。20年度は

試作会では、同村の漁師で青森県認定の青年漁業士の木下清さん(41)が、アンコウの皮の剥ぎ方や内臓の取り出し方などを実演。ゼミ生たちは下処理を終えたアンコウの肝やだしを使い、ラーメン作りに挑戦した。

アンコウを初めてさばいた小笠原愛美さん(20)は「八戸市出身は「ぬるぬる」して切りにくかった。ブランド総選挙で提案した企画の実行に向けて頑張っていきたい」と意気込んだ。

(大澤諒)