

マハタ、キジハタを使った料理を掲げる松山東雲短大の
「しのめ魚魚っとガール」



食べよう マハタ! キジハタ!

松山東雲短大生



魚の帽子をかぶって、マハタやキジハタを調理する「しのめ魚魚っとガール」

読もう!



マハタは南予などで養殖。キジハタはアコウとも呼ばれ瀬戸内海を中心に漁獲され

高級魚とされ、食卓に上る機会が少なくなった愛媛産のマハタとキジハタの消費を増やそうと、松山東雲短大の学生が新メニューの開発に挑んでいる。県や愛媛大の依頼による取り組みで、5日に関係者を招いた試食会を開いた。

消費増へメニュー開発

ている。料亭など飲食店向けを中心に流通する白身魚だが、新型コロナウイルスによる飲食店の閉店などで卸先が激減した。両魚種の可能性に着目した県と愛媛大は、スーパーに並ぶ親しみのある魚として消費を拡大しようと、お客に提案するメニューの開発を東雲短大食物栄養学科の2年生12人に依頼した。学生たちは野菜を使ったメニュー開発を担う「しのめ魚ベジガール」として知られるが、今回は名前も新たに「しのめ魚魚っとガール」を結成し、ミッ

シヨンに挑んだ。松山市桑原3丁目の短大であった試食会で、学生らがマハタやキジハタなど魚介類の帽子をかぶって登場。試作を重ねて絞り込んだ10品目を手際よく調理し、採点する料理研究家や愛媛大関係者らに振る舞った。メニューは「海鮮ユッケ」や「唐揚げのおろしあんかけ」など。マハタとキジハタの食感の違いなどに留意し、同じ料理でも味付けを若干変えるなど工夫を凝らした。調理した椀井真衣さん(19)は「両方の魚ともしっかりと食感があり味わい深い。今回の料理が興味を引くきっかけになればうれしい」と期待していた。レシピは今後、県内外のスーパーや飲食店で販促に活用される予定。(宇和上翼)