

愛南食材 すしで発信



松山東雲短大生考案

タイや媛っこ地鶏など愛南町の特産品を使ったすしの試食会が7日、松山市桑原3丁目の松山東雲短期大と愛南町役場をインターネッットでつないであり、学生10人が考案したメニュー4種類を町関係者に披露した。2019年に松山東雲女子大・短大と同町が結んだ包括連携協定の一環。食物

タイや地鶏 町職員ら試食

愛南町の特産品を使ったすしを考案した松山東雲短期大の学生

栄養学科の中島悦子准教授のゼミ生が22年度に現地調査し、特産品の発信や体験を通じた町のPRを提言していた。親子で作りやすい料理として、タイカツの巻きずし、タイのそぼろや卵焼きで町のゆるキャラ「なーしくん」をかたどった押しずしなど4種類を開発した。

愛南町役場では、当日届けられた料理を町職員やかんきつ生産者ら10人が試食。メニューごとに、携わった学生から食材や作り方の説明を聞いた。「麦みそとかんきつの組み合わせは新鮮」「媛っこ地鶏の味付けはもっと濃くておいしい」などと感想を伝えた。

2年の小松琴美さん(20)と坪田海唯さん(20)は「火加減の指摘など、自分の視点で思いつかないことを言ってもらい勉強になった」と話していた。(河野茜)