

「常磐もの」メニュー開発挑む

名古屋学芸大生が福島の水産業を支援

東日本大震災の被災地支援を続けてきた名古屋学芸大（日進市）の学生たちが、福島県沿岸で水揚げされる水産物「常磐もの」を使ったメニュー開発に挑戦している。給食事業などを手がけるエブリフード（名古屋市中区）が協力し、開発したメニューを同社が運営する社員食堂で提供する計画。学生たちは福島県の職員らから復興の状況なども学び、役に立つと知恵を絞る。

（青山直樹）

エブリフード協力、運営食堂で提供へ



⑤ メヒカリの唐揚げなどを試食する学生たち

④ 大沼主事（左奥）から福島の実情を学ぶ学生たち。いづれも日進市の名古屋学芸大で



同大は2014年から宮城県で無償の食堂を開くなどしてきた。エブリフードが21年から県内の大学で開催している福島県沖の魚を使った「アイデアメニューコンテスト」にも、22年に参画。今回は同大で2回目の開催で、管理栄養学部1年生約180人から9月末までアイデアを募る。

7月中旬には、福島県風評・風化戦略室の大沼麗奈主事らが同大の講義で登壇。大沼さんは現在も約2万3千人が避難生活を送っていることや、水揚げ量が震災前の4分の1程度まで落ち込んでいることに触れ「正しい情報を得て、福島

に関心を持って学んでいただけなら」と呼びかけた。

続いて、学生たちが常磐

もののメヒカリの唐揚げと、カナガシラの落とし身を試食。県内ではなじみの薄いカナガシラは甘みのある味わいで、学生たちは「おいしい」などと声を上げ、笑顔で口に運んでいた。

勘崎日彩さん（18）は「カナガシラは初めて食べたけれど、身がホロホロしていて、甘くておいしかった。ハンバーグにしても良さそう」と構想を膨らませた。

奥村心葉さん（18）は「今後も復興への努力が続いていることがよく分かった。管理栄養士を目指す上でいい経験になるし、福島の魚のおいしさを多くの人に知ってもらえるメニューにした」と話した。

コンテストは、メヒカリがカナガシラを使った定食メインか丼もので、大量調理に適していることや栄養素なども審査のポイントになる。12月に優秀メニューを決定し、同社が来年2月から社員食堂で提供する予定だ。