

木下さん⑤に手伝ってもらいながら、アンコウを解体する青森公立大生



青森

アンコウさばき苦戦

風間浦流の調理 公立大生が学ぶ

青森公立大学地域みらい学科の学生11人は4月28日、青森市の東奥日報新町ビルで調理実習を行い、風間浦村の青年漁業士・木下清さん(40)からアンコウのさばき方などを教わった。

参加した学生の中には、

2月に行われた「全国地域ブランド総選挙」で審査員特別賞を受賞したチームのメンバーも入っており、これまで「風間浦鮫鱈」のブランド化に向けてビジネスプランを考案してきた。

学生を代表して、同大3年の小笠原愛美さん(20)がアンコウの解体に初挑戦し、木下さんの手ほどきを受けながら、約7キの風間浦産アンコウの皮を剥ぎ、身をさばいた。学生らは、木下さんからともあえや唐揚げなど地元の調理方法を学んだほか、ブランド総選挙で提案した鮫鱈ラーメンの試作も行った。

小笠原さんは「アンコウは思ったより重く、表面がぬめって切るのが難しかった。風間浦のアンコウをなじみやすいラーメンに使うことで、全国により広めていきたい」と話した。

(小松廉)