

河北春秋

いわき市の「市の魚」でもあるメヒカリは福島県沖が北限の深海にすむ小魚。今でこそ人気の食材だが、1980年代ごろまでは脂の多さが敬遠されて高値が付かない雑魚、いわゆる「猫またぎ」だった

た▼近年は海洋環境の変化で三陸漁業の主力だったサンマやサケ、沿岸のコウナゴといった魚種の水揚げが激減する一方、南方系の魚が揚がるようになった。かつてのメヒカリのような「未利用」「低利用」の魚を活用する動きに注目が集まる▼仙台市若林区の食品卸売業かね久は、石巻魚市場に水揚げされる深海魚ナガヅカをフライ用に冷凍加工し、飲食店などに提供する。ノロンボとも呼ばれ、年30トほど水揚げされるが、卵巣に毒があるなど処理に手間がかかり、流通ルートに乗りにくかった▼石巻市出身の遠藤伸太郎社長(51)が加工業者らと連携し、試行錯誤の末に商品化にこぎつけた。揚げ物にするとしっとりした身質が引き立つという。地元生まれでもナガヅカの存在を知らなかった遠藤さんは「東北には未利用魚がまだまだある」と商品開発に意欲を燃やす▼未利用魚の活用はフードロスを減らし、豊かな海を守ることもつながる。製品化へのコストや知名度の向上など課題は少なくないが、知恵を絞って眠れる資源を使いこなしたい。(2023.6.7)