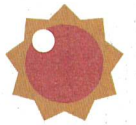


石巻日日新聞

石巻日日新聞社
〒986-0874
石巻市双葉町8番17号
電話 0225-95-5231
ファックス 0225-94-4720
郵便振替口座 02240-3-4424

©石巻日日新聞社 2024
Hibi-net
https://www.hibishinbun.com

県東部 12日の天気



晴れ 明け方までくもり。北の風
後 南東の風。波 4メートル 後 2.5
メートル うねりを伴う。

朝の最低 12℃ 日中の最高 21℃
降水確率 0-6時 10% 06-12 0% 12-18 10% 18-24 0%

仙台
13(日) 14(月) 15(火)
晴時々曇 晴時々曇 曇時々晴
13/24 13/23 15/24

仙台管区気象台 11日午前11時発表

明日のこよみ

貼川 ※カッコ内は潮位(cm)
満潮 14:11(121) 20:31(117)
干潮 4:30(42) 18:12(116)
(提供・仙台管区気象台)

石巻 日出 5:41 日入 17:01
月出 14:14 月入 —
(提供・国立天文台)

低利用のタコ皮有効活用

石巻地方の居酒屋などにサステナブルな独自製品を卸す食品製造販売業の(株)かね久(遠藤伸太郎社長)は、仙台市は8日、かまぼこ製造業の(株)鐘崎と共同で「たこ揚げクン」を発表した。廃棄されることが多いタコの皮を魚のすり身と混ぜ、たこ焼きのような見た目と味を実現。栄養価が高く、低アレルギーも特長だ。石巻市の出身でもある遠藤社長は「食品ロスの削減と、若者の魚離れに歯止めをかける品になれば」と語った。

石巻の居酒屋で提供予定

たこ焼きは主にタコの足を使うが、近年の原料不足でタコの価格も高騰。そこで、捨てられることが多いタコの皮を有効活用し、新商品を開発した。石巻市渡波の藤静水産(株)が原料調達し、企画と商品開発は、かね久と鐘崎が行った。

タコの皮は足より風味や色合いが良く、タウリンが豊富。商品は小麦粉を使わずカリリはたこ焼きの半分

以下という。冷凍した状態で飲食店などに卸すため、解凍後はすぐに食べられる。石巻市内では居酒屋を展開する(有)大森林グループ、

飲食施設の「オイスターキング」、道の駅上品の郷内にある「ダイニングたまり場」で販売する予定だ。商品開発を主導した



「魚食文化を未来につなげたい」と思いを語る遠藤社長

遠藤社長は渡波の出身。各社の強みを生かした企業間連携で低利用資源を無駄なく利用したエンカル消費を推進する「みらい・バリュー・T.O.H.O.K.U」を6月に立ち上げ。その代表も担う。「漁獲量減少が深刻で、不安定な世界情勢も加わり原材料価格も高止まり。魚食文化を未来につなぐ意味でも低利用資源を使った商品開発とブランド化は必須」と提言。「たこ揚げクン」をソウルフードとして展開し、宮城が誇るかまぼこを次世代に継承する一助にもしたいと話していた。たこ揚げクンは、ソースやマヨネーズをかけて「たこ焼き」のように食べるが、グリーンカレーやおでんにアレンジした商品も検討中という。

【山口紘史】

あす石巻駅感謝イベント

レトロ列車の見学など

JR石巻駅(三笠重希子駅長)は12日、日頃の利用に感謝を込めたイベント「まきえき」に「いこう」を開く。午前10時～午後3時。子ども用の駅長制服を着て撮影できるコーナーや、ぬりえなどのワークショップ、マジックハンドで鉄道缶バッジをキャッチする遊びのほか、待合室では学校法人ひらべり幼稚園や県立石巻支援学校とのコラボレーションで作品展示を行う。

また、「第5回笑いで石巻を盛り上げるお笑いマスター決定戦」で優勝した芸人の太田トラベルさんがイベント

に参加。臨時列車「女川レトロシニアパル号」の見送り(午前11時42分発)、回送列車内の見学(午後0時46分～同1時15分)も行われる。

石巻ジュニアジャズ 14日 定期演奏会

石巻地方2市1町の小中高校生22人で構成するビッグバンド、石巻ジュニアジャズオーケストラによる第11回定期演奏会が14日午後1時半から、石巻市遊楽館で開かれる。入場無料。詳細はインターネットなどで「石巻ジュニアジャズ」と検索。

かね久・鐘崎共同開発

「たこ揚げクン」発表



たこ焼きのような見た目と食感を実現した「たこ揚げクン」

フルコキチ 矢本店

毎月 第1土曜日AM9:30～

コストコ セール開催

東松島市矢本字新沼184 TEL 0225-24-6151

対する声掛けや関係づくりに、自立までのアプ