

サメのクリスピーいかが

カリ
カリ

フカ・フカ 仙台・かね久 未利用魚使い商品化

未利用魚の活用に取り組む食品卸かね久（仙台市）は20日、宮城大などと開発した宮城県気仙沼市産のサメ肉を使った新商品「フカフカクリスピー」の発表会を仙台市内で開いた。仲買人、水産加工業者、魚卸業者も協力し、地域に眠る水産資源の消費拡大を図る。

新商品は香辛料を混ぜ、カリカリとした衣が特徴。サメ肉の水分を閉じ込め、ジューシーな食感に仕上げた。切り身のフライに加え、宮城大の学生からの提案を受けて食べやすいスティック状も商品化。商品名は、サメが「フカ」とも呼ばれること、サメ肉が「フカフカ」と柔らかいことから学生が考案した。

若林区の市中央卸売市場であった発表会で、仲買と水産加工を担う「さんりくみらい」（気仙沼市）の吉田健秀取締役（50）は「サメは県内でもあまり消費されていない。フカヒレに続く宮城の大きな武器にしたい」と意気込んだ。石巻市のシンガー・ソングライター萌江さんが参加した試食会も開かれた。

フカフカクリスピーを試食する萌江さん



卸はかね久のほか、水産卸「仙都魚類」（仙台市）が参画する。20日から順次、県内の飲食店やスーパー計20カ所で提供するほか、イベントでも販売する予定。

フカフカクリスピーの開発は、かね久が産学連携でエシカル（倫理的）消費を推進する企画「みらい・バリュー・TOHOKU」の第3弾。遠藤伸太郎社長（53）は「食品ロスを減らすことが業者としての責任だ。良い商品を提案していきたい」と話した。