

未利用魚「もったいない」 宮城大生と卸2社 定食を開発



未利用魚などを調理した揚げ物が入った定食を試食する三浦さん（左）ら宮城大の学生

宮城県産の未利用魚などをおかずにした「みやぎもったいない定食」が27日、仙台市若林区の仙都魚類でお披露目された。食品ロスの削減を手軽に楽しんでもらおうと、水産卸の同社と食品卸かね久（仙台市若林区）、宮城大生らが企画。

仙都魚類の社員食堂で同日に提供を始め、今後は企業・団体や飲食店に広げたい考えた。

お披露目会に関係者約10人が参加。気仙沼産の柔ら

かいサメ肉をジューシーに仕立てた「フカフカクリスピー」、規格外のカキを使った濃厚な「三陸産かきクリームコロッケ」など揚げ物4種にご飯、みそ汁が付いた定食を試食した。

定食は、昨年6月に始ま

ったエシカル（倫理的）消費を推進する企画「みらい・バリュー・TOHOKU」の一環。企画では未利用魚や食材に使われにくい魚介類の部位を使って4商品を開発しており、定食の普及で消費拡大を狙う。

商品開発に携わった宮城大食産業学群2年の三浦凜さん（20）＝青葉区＝は「揚げ物だけど胃もたれしないので軽めに食べられる。幅広い年代に定食を味わってほしい」と話した。

かね久の遠藤伸太郎社長は「貴重な水産資源をいくらかでも有効活用できればいい。宮城の地産地消をどんどん発信したい」と語った。

レメイカ
柔軟に」
産庁に要望

理解を求めた。宮下氏は面会後の取材に「太平洋の水よりもしょっぱい対応だった」と憤りをあらわにした。

今シーズンのスルメイカ