

仙台の食品卸と気仙沼向洋高生が開発、発売

かむほどうまい サメジャーキー

食品卸の「かね久」（仙台市）は、気仙沼向洋高（生徒291人）の産業経済科3年生らと協力して気仙沼市産のヨシキリザメを原料にしたサメジャーキーを開発し、今月発売した。

塩こうじを使ってサメを発酵させることで歯切れが良くなり、強いうまみが加わった。昨年12月に生徒も参加した試食会でキムチや照り焼きなど7種類の味を食べ比べ、塩こうじが最も支持を集めたという。

商品は未利用魚などを有効活用した商品の開発、販売を監修する産学官の企画「みらい・バリュー・TOHOKU」の一環で制作された。向洋高で2日に発表会があり、小松優さん(18)は「かむほどにおいしい。

気仙沼産のサメを原料にした新商品「かめかめエヴリワン サメジャーキー」



幅広い世代に味わってほしい」とPRした。

かね久の遠藤伸太郎社長(54)は「気仙沼の新鮮なサメ本来の味を楽しめる。地域の食材と若い世代をつなぐきっかけになってほしい」と期待した。

「かめかめエヴリワン サメジャーキー」は1個18㍲。2日から気仙沼市内にある道の駅などの店舗で取り扱いが始まり、店ごとに500～550円(税別)で販売している。(三浦夏子)