

オランダせんべい 鯨肉風味ふんわり 石巻専大開発



石巻専修大などが作った「鯨大和煮風味」のオランダせんべい

石巻専修大（宮城県石巻市）は、市特産の鯨肉を有効に活用しようとして、酒田米菓（山形県酒田市）などと連携して「オランダせんべい 鯨大和煮風味」を開発した。

石巻市の水産加工業「木の屋石巻水産」の看板商品「鯨大和煮」の製造過程で出る端材を粉末状に加工し、薄焼きせんべいに練り込んだ。

同市役所で4日、試食会があり、斎藤正美市長は「クジラの風味が程よく香り、子どもから高齢者まで愛される味だ。鯨食文化の一助になると期待している」と語った。

同大は2022年度から、市と連携して流通量が減るクジラの有効活用策を研究し、本年度は加工品の試作を進める。担当する理工学部の鈴木英勝教授は「石巻の象徴であるクジラをおやつとして気軽に味わってほしい」と話した。

商品は、いしのみぎ元気いちば（石巻市）、みやぎ・みちのくカイタク市場（仙台市青葉区）などで扱っている。1袋40gで360円。連絡先は木の屋0229（29）9429。