

料理コンクールへの出品と鮎飯の素の開発

水産科3年 雫 勇 星 貴大

1. はじめに

今日の日本は魚介類の需要が減っている。そこで、魚介類の活用の幅を広げるため身近な肉を使う料理に魚を使いたいと考えた。また完成した料理をシーフード料理コンクールへ出品することと、地元産アユの需要拡大、馬頭高校で販売できるような新商品として鮎飯を手軽に作れる素の開発するため研究を始めた。

2. コンテストに出品した作品



図1 海餃子(シーギョウザ)

【材料】

ネギトロ、エビ、ニラ、ネギ、ショウガ、ニンニク、ごま油、ギョウザの皮、貝柱スープの素、塩コショウ、魚醤

- ① ニラを1cm程に切り、しょうが、にんにく、エビをみじん切りにする。
- ② ネギトロと①の材料にごま油を少々回しかけ、むらなく混ぜ合わせ皮に包む。
- ③ 鍋に湯を沸かし、干し貝柱の素、塩コショウ、鮎魚醤を入れスープを作る。
- ④ スープの中に餃子を入れ2~3分茹で刻んだネギを入れて30秒程煮込んだら器に盛りつけて完成。



図2 シーフードそうめん

【材料】

揖保の糸、タコ、エビ、イカそうめん、カルパッチョソース、玉ねぎ、にんにく

- ① そうめんを茹でる
- ② タコ、エビを細かく切り、にんにく、玉ねぎをみじん切りにする。
- ③ フライパンにオリーブを入れにんにくを炒め、きつね色になってきたらタコ、エビ、玉ねぎを入れさっと炒める。
- ④ ゆで上がったそうめんを皿に盛り、③の材料を盛りつけバジルとイカそうめんをトッピングしたらカルパッチョソースをかけて出来上がり。

3. 鮎飯の素の作成

今回鮎飯の素は、地元産の養殖鮎と馬頭高校で生産した鮎魚醤油を使用し作成した。2回目の試作品(図2)はクラスメイトに試食してもらった結果、美味しいと好評価を得られた。



図3 あゆ飯の素(試作品)

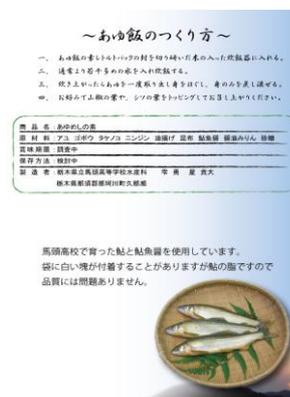


図4 あゆ飯の素パッケージ裏面

4. 反省および今後の課題

ネギトロを使った餃子は普通の餃子と比較すると、サッパリしていてたくさん食べたいような美味しいギョウザができた。しかし、ネギトロを使用することで豚ひき肉に比べかなりコストが上がってしまうため豚肉と同等の価格できる別の魚を検討していきたい。

そうめんのはカルパッチョソースとの相性が良くないうえに汁気が無く試食の段階では失敗という結果になってしまった。麺をパスタに替え冷性パスタにすることで美味しくなるのではないかと考えている。

上記の料理をコンテストに出品した結果入賞はできなかったものの今後改良を重ね美味しい魚料理を作っていきたい。

鮎飯の素に関しては、作る回数を重ねる度良い物になって来ているが現在3つの課題がある。

1. レトルトパックにすると落ちてしまう鮎特有の風味を生かす方法の開発
2. 真空時の液漏れ
3. 見た人が興味を持つ表面のパッケージ作り

今後、上の課題をクリアし鮎飯の素の試作品を完成させたい。