

◇マツカワ料理レシピ開発業務報告会

下北地方水産事務所で実施している県重点事業「下北の海で育てたマツカワの高品質出荷推進事業」の一環として、佐井村内の飲食店や民宿等で提供することを目的に、新たな観光資源となりうる料理レシピの開発が料理研究家の野上優佳子氏により行われています。その報告会が、去る2月10日当研究所で佐井村役場、漁協、観光協会、県、産技センター等の関係者を集めて開催されました。

開発レシピは、①マツカワの炊き込みご飯、②フィッシュ&アピオス、③マツカワとキクラゲの春巻き、④マツカワとアピオスのアヒージョ、⑤マツカワのビスクの5品でした。参加者の主な感想として、「全体的にマツカワの身がふっくら軟らかく食べやすい。」「春巻きは身のふっくら感とキクラゲのコリコリ感のメリハリが丁度いい。」「ホップなど特産物が使用されて誇らしい。」などのコメントがあり大好評でした。



ビスク調理中の野上氏



レシピ説明中の野上氏



レシピ開発した5品

◇海と食の地域モデル in 大間

大間町のYプロジェクト(榊島康子代表は、令和3(～5)年に日本財団「海のごちそう地域モデル事業」の採択を受けて、下北地域で獲れる白身魚を使った揚げ物を中心に商品開発に取り組むことになり、当研究所の技術支援を受けて、アイナメとホッケを使って腹須骨、背肉の小骨及び皮を取らずにすり潰したミンチ肉を素にして、アイナメ・ホッケフライボール、ホッケドック等を商品化しました。商品化された製品は、学校給食、地域イベント、マエダストア、県庁生協むつ支店食堂、アロハテーブル(ワイキキ本店：全国17店舗)で試食提供・試験販売しました。

学校給食では、下北管内の小・中学生約250名に特別メニューとして、ホッケフライボールを試食提供しました。生徒からは「とてもおいしい、家でも作ってみたい。白身魚の種類が色々あって興味がわいた。」、先生からは「魚の骨や皮を一緒にミンチにしており、生徒のカルシウムや鉄分不足を補える。今回の1回だけで終わらないで続けてほしい」との意見が多数寄せられ、大好評でした。



小学生の給食メニュー



フライボール料理の人気投票



ホッケドック販売中の島代表

◇青森産技わくわくフェアが開催されました！

令和4年11月12日(土)～13日(日)の2日間サンロード青森(青森市)において青森産技わくわくフェアが開催されました。

青森産技わくわくフェアは、県民の皆様へ青森県産業技術センターの業務や研究成果をPRするとともに科学技術に親しんでもらうことを目的に開催されており、新型コロナウイルス感染症の影響により3年ぶりの開催となりました。

会場内では、研究所が開発した品種や開発を支援した食品のPR配布、野菜の重さ当てクイズやホタテ稚貝しおり作り等の各種体験、ステージイベント(缶詰打検チャンピオンシップ、高速度カメラ3択クイズ)が行われたほか、各研究所の研究成果・紹介コーナーが設けられました。

当研究所では、近年の試験研究の取組事例・技術支援事例のパネル展示、開発を支援した加工食品のPR配布(13日のみ)を行いました。

会場には多くの来場者があり、研究成果・紹介コーナーの展示物に関心を持って眺めたり、体験コーナーやステージイベントを楽しんでいる様子でした。



来場者で賑わう会場



開発支援した加工食品のPR配布



研究成果・紹介コーナー

◇風間浦放課後子ども教室体験授業

令和4年12月26日、青森県発明協会主催の風間浦放課後子ども教室体験授業の講師として風間浦小学校を訪問しました。当日は1年生9人、2年生4人、3年生6人、4年生6人、5年生3人の計28名の生徒が参加しました。

体験授業では、風間浦村産のテングサを使ったところてん作り、凝固点降下を利用したアイス作り(バニラ、いちごの2種)を行いました。授業の最初にスライドを使ってそれぞれの作り方について説明した後、5班に分かれて作業を行いました。ところてん作りでは、テングサを煮詰める工程からところてん突きでところてんを押し出す工程までを体験してもらいました。アイス作りでは、材料を混ぜ合わせた袋を氷と塩を混ぜた袋に入れてよく振って固め、アイスにする作業を体験してもらいました。体験授業終了後はそれぞれ試食を行いました。



ところてんを押し出す作業



アイスの袋を振る作業

下北ブランド研究所だよ！ 第8号

編集・発行 地方独立行政法人 青森県産業技術センター 下北ブランド研究所

〒039-4401 青森県むつ市大畑町上野154

TEL: 0175-34-2188、FAX: 0175-45-3175

発行日 令和5年2月14日