

双海ハモ おいしい缶詰に

伊予市地域協力隊×宇和島水産高生



試作品のハモの缶詰6種類を試食する宇和島水産高の生徒ら



缶詰を実食後、味や食感について上田さん(右)と一緒に意見をまとめていく宇和島水産高生

商品化へ6種類試作

特産品を生かした地域の魅力発信に協力しようと、宇和島水産高校水産食品研究部のメンバーがこのほど、伊予市の地域おこし協力隊と合同で同市双海地区のハモを使用した缶詰やスイーツなどの商品開発を始めた。部員らは「面白いものができるのでは」と意気込んでいる。

同市協力隊の上田沙耶さん(22)が依頼。上田さんは特産品などを進めている同校に協力を求めた。

6日には、宇和島市明倫町1丁目の同校で前日に作った缶詰を試食した。「開き」と「ぶつ切り」をオーリーブオイル、綿実油、ハモのだしに漬けた計6種類について味・食感・見た目などを評価。「だが一番おいしいけど皮がぬるっ」としている。「ハモの身が淡泊だから油との相性はあんまりよくない」などと意見を出し合った。3年の田中優さん(17)は「使ったことのない食材で商品開発するのは楽しい。購入者のターゲットを絞って、味付けなどを改善していけばおいしい商品ができると思う」と期待した。

上田さんによると、今後も商品化に向けて加工方法などを試し、完成後は道の駅や「ふたみおうち便」などで販売する予定。

(井上華菜子)