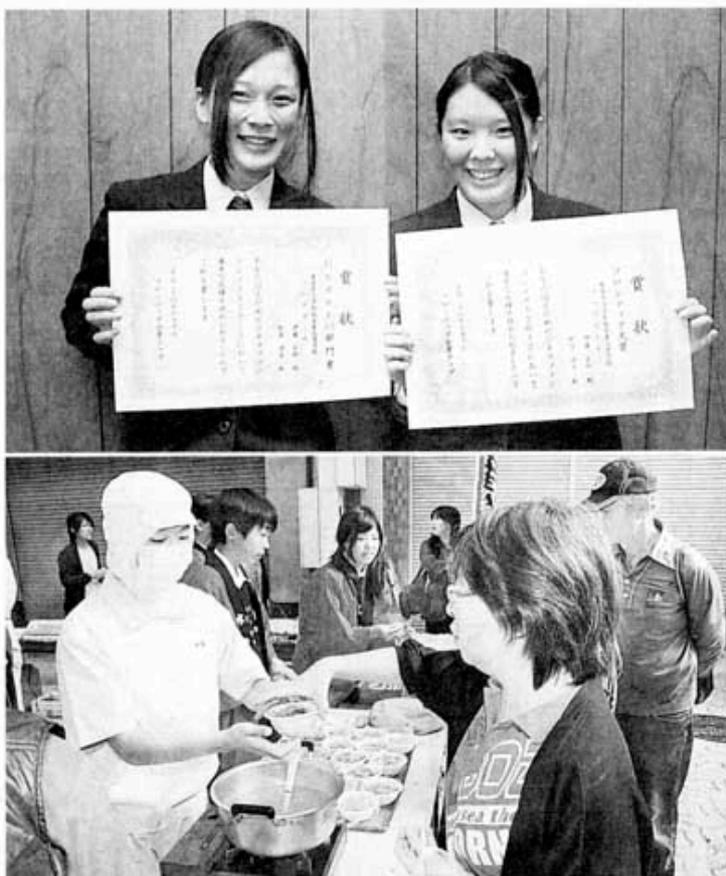


えひめビジネスプランコンテスト大賞 生徒開発 マハタ丼好評

宇和島水産高校の生徒が、宇和海で養殖されたマハタを使って開発した「マハタぶるるん丼」が人気を集めている。10月に松山市であった「えひめビジネスプランコンテ

宇和島水産高

スト」で大賞を受賞。高校生自らが実演販売したイベントでは毎回完売する人気ぶりに、生徒は「新たな郷土料理にしたい」と意気込んでいる。



①えひめビジネスプランコンテストで大賞を受賞した都築さん(左)と伊藤さん

②宇和島市で10月にあった全国丼サミットで、マハタぶるるん丼を販売する宇和島水産高生

イベント 毎回完売 「新たな郷土料理に」

「残ってしまうアラの利用法はないか」。マハタを養殖する県認定漁業士協同組合からの相談を受け、同校水産食品科3年の都築澄香さん(18)と伊藤有沙

さん(17)が、3月ごろから開発を開始。漁業者や飲食店関係者を招いた試食会を重ね、改良を加えた。丼はマハタのフレークやゴマなどの薬味を

ご飯にのせ、アラでとっただしを掛けて食べるお茶漬け風の料理。試食会で「見た目が華やかなほうがいい」と意見が寄せられ、ナス

など季節の野菜を混ぜるなど、季節が感じられるように工夫して、改良を続けている。今月11日に同校で開かれる「水高祭」や24日の「えひめ・まつやま産

業まつり(松山市)でも実演販売する。2人は「さっぱりとした食感で、女性が食べたくなる味になった」とアピールする。一般の店

での販売やレシピ提供なども視野に飲食店関係者との協議を予定するなど、校外展開の可能性も出てきた。「いずれは郷土料理のたい飯に並ぶ人気商品になってほしい」と期待を寄せている。(高橋圭太)