

すり身料理の開発から地域の問題解決を目指して

1年1組 大野 日聖 1年1組 松本 浩幸 1年3組 永見 祥人
1年3組 山崎 太陽 1年3組 渡部 歩武
指導者 坂上 舞

1 課題設定の理由

じゃこ天は南予地域を代表する郷土料理の一つである。しかし、じゃこ天の生産量が近年減少していることや（山口ら、2014）、高校生がじゃこ天を食べる頻度は少ないことが分かった（井関ら、2016）。また、じゃこ天販売店が後継者不足で廃業する例もある。このままではじゃこ天を作り続ける店舗が減少し、じゃこ天が無くなってしまうことも考えられる。そこで、じゃこ天の原料であるすり身を使いながらも若者に好まれるアイデア料理を考えたい。この料理が、第二のじゃこカツとなれば練り物のおいしさやじゃこ天について知ってもらうきっかけとなり、地域活性化や産業としてじゃこ天が作り続けられるのではないかと考えこの課題を設定した。

2 仮説

班内で好きな食べ物やよく食べるものについて話をした結果、魚よりも肉を好む班員が多かった。このことから、若者には、魚の臭みを減らし、肉に近い食感がある料理が好まれるのではないかと考えた。

3 実験・研究の方法

- (1) じゃこ天製造販売店（宇和島屋）に聞き取り調査
- (2) アイディア料理の作成
- (3) アンケート調査

高校生 23 人に試食してもらい、アンケートの回答をお願いした。アンケートは4つの項目（味・見栄え・食べやすさ・魚臭さ）について記入してもらった。各項目については、強く感じるほど、大きい数字を選択することとした。

4 結果と考察

- (1) じゃこ天の製造量減少の理由（聞き取り調査より）

ア 原材料の減少

じゃこ天の原料であるはらんぼは、現在ほぼ稚魚しか捕れず、一枚のじゃこ天を作るのに 100 匹ほど必要である。その背景には世界的な魚の乱獲があり、宇和海でも漁獲量は 30 年前と比べて半減している。このことから、地元産の原料を使用すると原価は上がり、さらに稚魚は育たないという悪循環に陥ってしまう。安定して製造するために、輸入した冷凍すり身を利用する店舗も多くなっている。

イ じゃこ天の生産量減少

食の洋風化により、肉や小麦製品が好まれ、米の消費も少なくなっている。このことは、洋食に使用する印象が薄いじゃこ天の需要を低下させ、生産量減少の原因となっている。このことから宇和島屋でも、パン食に合う、すり身を使った新商品の開発を行っている。

- (2) アイディア料理

ア 魚のすり身を使った餃子とベトナム風揚げ春巻きの比較

洋食に合う練り物製品としてじゃこカツがある。なぜ商品として定着したか、じゃこ天と比較して考えた結果、パンに合うこと、玉ねぎやにんじんなど食感の違う食品が入ることで、練り物独特の弾力が薄まり、肉に近い食感となっていると考えた。このことから、揚げ物で他の食材が入っている揚げ餃子と、ベトナム風揚げ春巻きを試作した。班員を含む 11 人の高校生が試食した結果、揚げ餃子の方が魚臭さを感じたとい

う意見が多かったことから揚げ春巻きに絞って改良することにした。

イ アイディア料理の改良とアンケート調査

作成した揚げ春巻きの魚臭さを緩和するため、しょうがや、しそペースト、にんにくの量を増やし、醤油の代わりにナンプラーを使用した。アンケートの結果（図2）、味や食べやすさなど食品としての評価は高かった。また、魚臭さを感じるかどうかには個人差があったが、魚臭さが味に悪影響を与えていないことが分かった。しかし、見栄えの評価は良いとは言えず、商品としては改善すべき課題が見つかった。



図1 揚げ春巻き

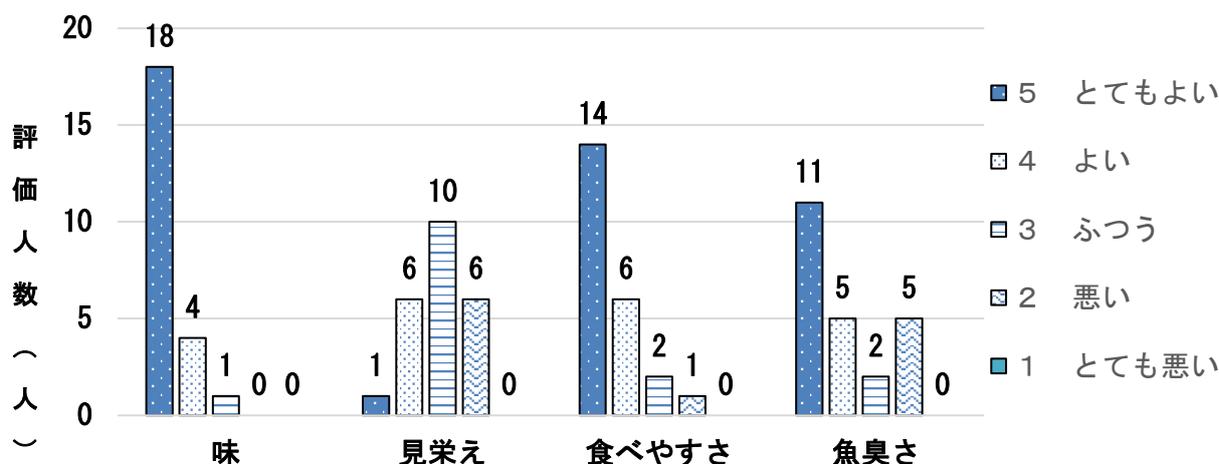


図2 揚げ春巻きの4つの観点からの評価

5 まとめと今後の課題

今回作ったレシピは、ライスペーパーを使用したことでグルテンフリーとなり、魚の良質なタンパク質や、野菜の栄養素を同時に摂取することが出来る。育ち盛りの高校生や、スポーツ選手にとっても優れた料理だと考える。さらに、味も高い評価を得られた。魚のすり身で作ったヒット商品が宇和島から生まれれば、雇用が生まれじゃこ天文化を残すことができる。この料理の魅力を多くの人に伝えるために、SNSなどで情報を発信し、可能であれば地元スーパーや道の駅に商品を置かしてもらい、様々な世代に認知してもらえたい工夫をしていきたい。また、本研究を通して漁獲量の減少は私たちの住む地域だけの問題ではなく、地球規模の大きな問題であることがわかった。今後は、地域活性化だけでなく、乱獲によって生じる目的外で廃棄されている魚を有効利用する方法についても考えたい。地域での活動を地球規模の問題を解消する第一歩としたい。

謝辞

本研究を進めるにあたり、有限会社宇和島屋代表取締役社長三浦清貴氏に指導助言をいただきました。この場をお借りして感謝の意を表します。

参考文献

- ・宇和島屋 <http://www.uwajimaya.jp/>
- ・日本の部門別漁獲量の変化
https://4.bp.blogspot.com/-F8VeYdthUqg/UDDt2B3EuXI/AAAAAAAAABtI/yZ_dDhVRt-A/s1600/