

一般社団法人 日本食文化国際交流協会

【現在取り組んでいること】

① 瀬戸内海で獲れるアカエイを活用した料理普及活動

- ・瀬戸内海で水揚げされるアカエイを活用し、「アカエイレシピコンテスト」を開催。未来の料理人を目指す学生たちを対象に、若い世代ならではの視点で新たなレシピを考案してもらい取り組みを行っています。
- ・コンテストを通じて、これまで廃棄されることも多かった未利用魚の存在を知り、食材としての可能性を考えるきっかけづくりを目指しています。
- ・また、「いただきます」という言葉に込められた“命をいただく大切さ”を学び、食への感謝や水産資源への理解を深める食育活動としても取り組んでいます。

② 和歌山県すさみ町における未利用魚活用の取り組み

- ・伊勢海老漁の網と一緒にかかる魚の中には、流通や活用方法が少ない未利用魚が多く存在しています。
- ・地域では、未利用魚をメインに扱う魚屋の開設や、スープなどへの加工利用など、新たな活用方法について試行錯誤が行われています。
- ・当協会では、料理人ネットワークや商品開発の視点を活かし、未利用魚の価値向上や新たな食べ方の提案など、地域と連携した活動を進めています。

【これから取り組みたいこと】

① 雄のチョウザメの活用方法の研究

- ・キャビアを採取する雌のチョウザメと比べ、雄のチョウザメは活用方法が少なく、廃棄されてしまうケースがあります。これらの資源を有効活用するため、加工品や新たな食品として商品化できないかを検討しています。

② 未利用魚を活用した長期保存可能なスープ開発

- ・東北地方で獲れる未利用魚を活用し、常温で約2年間保存可能なスープ開発を検討しています。
- ・災害時の非常食としての活用だけでなく、ラーメンスープなど外食産業への展開も視野に入れています。今後は 東北大学 と連携しながら、研究・開発を進めていく予定です。