

フジツボを試食する来場者



八戸学院地域連携研究センターが公開講座

食材としての魅力、生態紹介

フジツボ いける!!

八戸
 八戸学院地域連携研究センターは9月30日、岩場や船などにびっしりとくっついている甲殻類で、高級食材「フジツボ」の公開講座を八戸市の「はっち」で開き、来場者約60人に生態や食材としての魅力を伝えた。
 (瀬戸麻理乃)

本年度から八戸学院に普及しているとは言大に、フジツボビジネスの研究をしている鶴見浩一郎さんが、特任教授として着任。研究内容を知ってもらうとともに、フジツボの市場価値を高めるヒントを得ようと、あおもり元気企業チャレンジ助成事業の支援を受けて開催した。

講座では「フジツボ夜話」と銘打ち、フジツボの研究者たちが講話した。鶴見さんは、東北の隠れた高級食材としてフジツボを紹介。食べにくく、出荷しにくいことから一般

に普及しているとは言大に、フジツボビジネスに関する研究について話し、「皆さんと共に、地域の名産とする可能性を追求したい」と呼び掛けた。

試食会もあり、参加者はニッパーを使って殻を割りながらフジツボを味わった。

フジツボに似た生物「カメノテ」が大好きだという市立白銀南小4年の山内麻羽さん(10)は、フジツボを食べるのは初めて。「ウニみたいな味がしておいしかった」と笑顔を見せた。