

# 豊かな食文化 魅力発信

## 東北の「味わい」

農作物や海の幸など、東北には豊かな食文化が根付いている。自然に恵まれた環境を生かし、地域ならではの食材を活用した

加工品開発や農産物のブランド化に向けた挑戦が各地で行われており、官民の枠を超えた連携も進んでいる。東北七新聞社協議会が展開する「とうほく未来Genkiプロジェクト」の本年度第2回は、東北の「味わい」をテーマに、各地の取り組みや作り手の思いを紹介する。



8月中旬、階上町にある協会施設の水槽内で、ホタテの貝殻に付着した稚ミネフジツボが元気に育っていた。「2013年に研究が始まり、これまで10年かかった」。協会の松橋聡専門員(64)は感慨深げに話した。  
ミネフジツボは同じ甲殻類のカニに似た濃厚な味わいが特徴。県内では高級食材として取引されるが、養殖には

## 県栽培漁業振興協会（階上）



## 珍味フジツボ 養殖へ着々

## 安定生産実現で 漁師収入増期待

多くのハードルがあった。まず餌となるプランクトンの選定。松橋さんは餌に関する膨大なデータを収集し、カニ養殖に関する記事からヒントを得て22年度「タラシオシラ」が最適と突き止めた。  
フジツボが養殖板に密集して張り付く習性に対しては、八戸学院大（八戸市）の研究者や漁業資材会社が、板にシリコンを塗布して防ぐ対策を開発した。今後、県内で養殖の実証実験を行う予定。松橋さんは「フジツボ養殖が普及すれば漁師の所得を補つ存在になる。安定生産により、多くの人に味わってもらえる」と将来を描く。  
(東奥日報社)