

課題研究「水産物を用いた製品開発」講座

ニロギ干しを作りました。

3年生が履修する「課題研究」の授業では、様々なテーマを講座ごとに設定し、課題解決に向けて取り組んでいます。「水産物を用いた製品開発」講座では、様々な理由で流通することなく廃棄されてしまう「未利用魚」を活用した製品開発を行っています。

今回は、以前缶詰にもしたオキヒイラギを使ったニロギ干しを作りました。高知県では、オキヒイラギのことを“ニロギ”と呼ぶそうで、乾燥させたニロギ干しは名産になっています。

作り方は、5パーセントの食塩水に30分浸したあと、乾かすだけなので非常に簡単に作れます。軽く炙って食べると魚のうまみが口に広がりとても美味しかったです。これから気温も下がり、空気が乾燥するので非常に作りやすい環境になります。地元の漁師さんたちに広めていき、地域で未利用魚の活用に取り組んでいけたら嬉しいです。



写真1. 味つけ

5%食塩水に30分浸します。



写真2. 乾燥の様子

網の上に並べ、窓際の日の当たる場所で乾燥させます。



写真3. 炙っている様子

フライパンで炙れば、すぐ食べられます。