

気仙沼産サメの身おにぎり

名古屋学院大瀬戸キャンパス(瀬戸市上品野町)の学生が、東日本大震災で被災した宮城県気仙沼市の特産のサメを食材に使ったおにぎりを考案した。夏休みに現地の水産加工業会社でボランティアをしたのがきっかけ。来年一月十二日から二十二日にかけて同キャンパスで販売する。(渡辺健太)

名古屋学院大生考案 瀬戸校舎で販売へ

おにぎりを発案したの間、気仙沼市の水産加工 揚げの試食会を実施した
は、同大リハビリテーション 業、足利本店で研修し ところ好評だった。手応
エを感じた二人は、学内

ン学部一年の林菜々さん 同市は、サメの水揚げ の売店・丸善に商品を置
ン(心)。同大は全国の学生 量日本一。二人は梱包や いてもらえるよう交渉
が被災地の企業で職業体 出荷作業を手伝う傍ら、 し、おにぎりの製造・販
験をする復興庁主催の復 サメの身を食べさせても 売を手掛ける駒の屋(名
興支援インタビューに参加 った。「フカヒレのイ 古屋市)と協力して商品
しており、二人は八月か メージしかなかった 開発を進めた。

ら九月にかけての五日 だ、鶏のささ身のように 完成したのは、甘辛い
おいしい」 照り焼きにしたサメの身
と感動し、 を中に詰めたおにぎり。

サメのPR 二人は、「サメの身を食
を通して人 べたことがない人の先入
口減少が続 観を払拭したい。本当に
く同市を庇 おいしいので多くの人に
援したいと 食べてもらいたい」と話
考えた。

研修終了 値段は一個百円程度を
後、足利本 考えており、販売期間中
店に頼み、 は午前十一時半ごろから
サメを提供 売り出す。丸善は、同大

してもらおう 瀬戸キャンパスの思屋館
ことに。今 一階。土日休み。学校関
月一日に同 係者以外の人も購入でき
大でサメ空



サメの身を使ったおにぎり販売を考え
た林さん(左)と安田さん(右)瀬戸市上品野
町の名古屋学院大瀬戸キャンパスで