

外来ナマズ身近な食に

鹿嶋・清真学園高生3人

露ヶ浦の厄介者を身近な食材に。鹿嶋市宮中の清真学園高（柴山修二校長）の生徒たちが、アメリカナマズを活用した料理の開発を進めている。今秋の販売に向け、9日には校内で試作にも挑戦。ただ味わっただけでなく、地域で継続的に利用してもらうことも想定しながらメニューを考えたと。

プロジェクトに参加するのは同校2年生の3人。中学生時代に総合的な学習の時間の一環で取り組んだ「地域課題の解決」に関心をもち、昨年10月に有志で発足させた。



アメリカナマズを使った料理を盛り付ける生徒たち＝鹿嶋市宮中

継続利用へ料理試作

言い方はかわいそう。おいしく食べつつ、外来魚問題を訴えかけた方がいいのではと考えたという。

料理は、都内レストランのオーナーシェフを務める真中秀幸さん（57）＝潮来市出身＝が監修するほか、鹿島食品（神栖市）が露ヶ浦産天然アメリカナマズの切り身を提供。鹿行地域のまちづくりに取り組むKX（鹿嶋市）が、企業との間を橋渡しするなどして協力した。

試作会では肉を炒めながら細かく砕いて作ったガバオや串焼き、パエリアを調理。販売時の使い勝手も視野に、ミンチ加工や串打ちした状態で肉の納品が可能かなどを企業側に問い合わせた。真中さんは「一過性のものではなく、家庭や飲食店などでの消費をどう促すか。継続的な問題解決につなげるための試作」と語る。

吉成侑希子さん（16）は「いろいろな方法で調理すれば泥臭さを感じなくなる。アメリカナマズを食べる文化を知ってもらえれば」と話す。内田心さん（16）は「活動に協力してくれる企業が増えて感謝している。アメリカナマズを地域に根付かせたい」と意欲を見せた。料理は9月6、7日に開かれる同校文化祭の創設祭と、同13日（変更の可能性あり）に県立カシマサッカースタジアムで行われるJ1鹿島―湘南戦での販売を計画している。

（村田知宏）