

特定外来ナマズでガパオ



アメリカナマズを使用したガパオライスをPRする内田心さん、木村真維さん、吉成侑希子さん（左から）＝鹿嶋市宮中

鹿嶋の清真学園高生開発

霞ヶ浦などに生息する特定外来生物のアメリカナマズを使ったガパオライスは6日、鹿嶋市宮中の清真学園高・中（柴山修二校長）の文化祭で販売された。同高2年の3人が中心となってメニューを開発し、この日は来場者に「スパイシーで食べ応えがある」とPR。限定200食が約4時間で完売する人気ぶりだった。

ガパオライス開発の中心となったのは、いずれも同高2年の内田心さん（17）と吉成侑希子さん（16）、木村真維さん（16）の3人。鹿行だ。魚肉を細かく刻んだガ

200食完売 文化祭来場者に好評

パオライスにはバジルや地元産ピーマンなどで彩りも加えられている。8月開催の「いばらきハイスクール議会2025」では、アメリカナマズを郷土料理にすることを提言し最優秀賞を受賞した。

3人はこの日、活動を紹介するチラシを配りながら来場者へ購入を呼びかけ。初めてアメリカナマズを食べたという潮来市の塚本悠祐さん（41）は「臭みのあるイメージだったが、他の白身魚と変わらずおいしかった」と話した。

内田さんは「アメリカナマズのジュシーなおいしさを知ってほしい」、吉成さんは「商品を求めてくれる人がいてうれしい」とそれぞれ話した。木村さんは「ゆくゆくは鹿行地域の給食メニューとして広まってほしい」と期待を寄せた。

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＝潮来市出身＝が監修。今月13日にメルカリスタジアムで行われるJ1鹿島・湘南戦でも午後2時から販売する予定。

（三上山明里）