

# タチウオ おいしさ発見

## 東松島、東京で試食会 海洋環境変化、活用探る



①提供された（左から）「あんのせ太刀魚」と「太刀魚とあさりの酒蒸し」  
②タチウオの創作料理を試食する参加者



県内で近年水揚げされても食材として十分に活用されていないタチウオを使った創作料理の試食会が6日、東松島市の民宿と東京都内の2会場であり、市内の飲食業者ら計45人がタチウオの活用策を探った。

東京都市大が東松島市や東北などと食文化の気候変動への適応を研究するプロジェクトの一環で開いた。地域生産物加工研究会など人気料理研究家コウケンテツさんが考案した「あんのせ太刀魚」や「太刀魚とあさりの酒蒸し せりのオリ」が提供された。

市内の「ちゃんこ萩乃井」を営む大森宣勝さん(77)は「アサリのうまみがタチウオに加わり、とてもいい風味に仕上がっている。水揚げされる魚の種類も変わっており、レシピを教えてもらって店で出せるか検討したい」と話した。

市の担当者は「地域が海洋環境の変化を受け入れる素地をつくり、活用し切れていない食材の提供を考えるきっかけにしてほしい」と語った。