

男鹿のシイラ 味わって

男鹿市の男鹿海洋高校
食品科学科の3年生が、
男鹿沖で水揚げされるもの
の一般にはあまり流通
しない「シイラ」を使
ったオムレツメニュー
を開発した。14、17日に
男鹿市の道の駅オカレ
で「高校生レストラン」
を開き、自分たちで調理
し提供する。

シイラはハワイで「マヒ
マヒ」と呼ばれる。提供す
るメニューは「オカレー」
「マヒチリ丼」「マヒかつ
丼」の3種類。オカレー
は同校の養鶏舎で取ったイ
カを使い、シイラのすり身
をハンバーグやフライに加
工したマヒボールを添え
た。この丼物は、一口サ
イズのシイラを揚げて、チ
リソースと焼き肉のたれを
ベースにしたソースでそ
れれ味付けした。

カレーと丼、14～17日提供



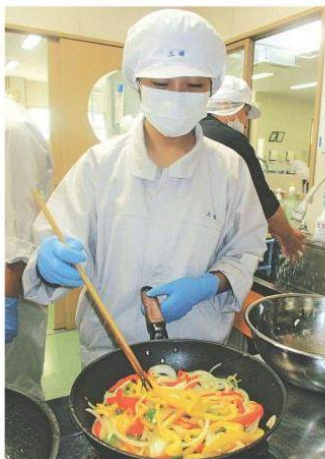
一口サイズのシイラを揚げてチリ
ソースで味付けした「マヒチリ丼」

進まないシイラの存在を
業で知り、半年前からメニ
ュー開発に取り組んだ。日
本酒で臭みを取ったり、香
辛料で口当たりを良くした
りと工夫を重ね、今回の3
品を完成させた。

食品科学科3年の三浦乙
羽さん(17)は「特に臭みが
強い部分があり、その部分
を切り取ることでおいしく
食べられるようになった。
ニンニクやネギをソースに
加えて、食欲をそそるよう
に工夫した。シイラを揚げた
ら」と話す。

高校生レストランは、道
の駅内の「海洋1の海岸線
にある男鹿のレストラン」
内で開く。同科と普通科の
生徒が調理や提供に当た
る。

船木和則校長は「生徒は
シイラをおいしく食べられ
るように、工夫しながらこ
つこつと準備を進めてき
た。たくさんの人に訪れて
もらいたい」と期待を寄せ
た。



シイラを使った料理を試作する生徒

メニュー開発から調理、
提供までの一連の流れに携
わり、生徒は食品ビジネス
について学んでもらおう
と、同校と男鹿市、飲食チ
ーム運営のドリームリン
ク(秋田市)などが協力し
た。

レストランは午前11時～
午後5時。メニューはいず
れも数量限定で500円。
(小田嶋士)