



奨励賞

厚岸町



アナジャコを美味しく調理して食べてしまおう！

「わが村は美しくー北海道」運動第10回コンクール応募団体

北海道厚岸翔洋高等学校 海洋資源科 アナジャコチーム

【厚岸町】

水産科で学んだ知識と技術で、アナジャコの有効活用の方法を探っています

はじめは？

海洋資源科3年生は水産科の科目「課題研究」の中で、本校で学んだ知識と技術を生かして、地域の課題の解決に取り組んでいます。研究テーマを探る中で、地元の漁業者より、アサリを養殖するための人工干潟の「あさり島」でアナジャコが増えてアサリに悪影響を与えているとの相談がありました。アナジャコは干潟の砂泥の中に穴を掘って生息する、全長15cm程度の甲殻類です。本校では令和元年度からアナジャコの研究を始め、地域の食材として美味しく食べる方法を開発し、漁獲することでアナジャコを減らしてあさり島を守る、一石二鳥を目標に活動を続けています。

おもな活動

- ①アナジャコとアサリ関係を明らかにするために、北海道大学と共同であさり島と厚岸湾内の干潟で野外調査を行っているほか、校内の実験室でも研究を行っています。
- ②アナジャコを使った様々な製品の開発を行っています。特にアメリカヌソースは幾度も改良を重ね、これを使った家庭でも簡単に作れる料理のレシピを提案しています。



左:野外調査の様子、右アメリカヌソースの製造

ここが自慢

【アサリとアナジャコの関係に新事実が判明】

アナジャコの多いところにはアサリは少ない傾向が示されていますが、さらに、アナジャコは泥の多い場所、アサリは礫の多い場所にそれぞれ多いという事実を突き止めました。つまり、アナジャコはアサリに悪さをしていない、単に生息地の好み異なるだけの可能性が出てきました。

【アメリカヌソースを使ったレシピを提案】

アメリカヌソースを使った家庭でも簡単に作れるレシピとして、これまでにクリームパスタ、ピッツァ、チーズガレット、シーフードカレー、白身魚の白ワイン蒸し、クリームコロッケ、パエリアを提案しました。今後もレシピはどんどん増やしていく予定です。



上:白身魚の白ワイン蒸し

アメリカヌソースは、魚食文化普及に取り組まれている(株)ウエカツ水産の上田勝彦代表にご試食いただき、商品化までもう少しのお墨付きをいただきました。今後は、町内の水産加工会社や道の駅、漁業協同組合とも連携して商品化を目指していく予定です。

連絡先

代表者名：福田雅人さん／設立：2019年／会員：10名

住所：北海道厚岸郡厚岸町湾月1丁目20番地

電話番号：0153-52-3195

F A X：0153-52-3196

E-mail：aksy-z0@hokkaido-c.ed.jp

URL：