

スケソウダラ料理を試食

鉚路あすなるクラブが例会

経済研修団体の「鉚路あすなるクラブ」（中島康秀会長）は18日、7月例会として、鉚路市新富士町6の鉚路機船漁協調理施設でスケソウダラを素材にした料理を試食し、スケソウダラ

の今後の活用について理解を深めた。
はじめに鉚路機船漁協の今岡喜久雄事務局長からスケソウダラの鉚路での漁獲量について説明を受けた。2018年度の魚種

別取扱数量の構成割合は1位のイワシ（59・6％）と2位のスケソウダラ（25・9％）で全体の85・5％を占めていることが示された。料理が紹介された。スケソウダラのすり身をを使った伊達巻入りの巻き寿司、野菜とチーズなどと組み合わせ電子レンジで調理するキッチン風のケーキ・サレなどが作られ、集まった会員らは一つ一つの料理を味わいながら地元食材スケソウダラの魅力を再確認していた。



（伊東義晃）
スケソウダラの料理を試食する会員ら