

海洋高生考案、GAOで提供

味も見た目もこだわり**「シロクマライス」「マヒマヒ&チップス」**

GAOの新メニューを考案した男鹿海洋高の5人

男鹿海洋高校食品科学科の3年生5人が考えた新メニューが、先月から男鹿水族館GAOのレストランで提供されている。GAOの人気動物であるホッキョクグマをモチーフにした「シロクマライス」と、男鹿産の魚と果物を使った「マヒマヒ&チップス」の2種類で、盛り付けも一工夫している。

レストランでは2023年度に同校生徒考案の「男鹿の鱧としょっつるのペペロンチーノ」が好評だったため、24年度もメニュー開発を依頼した。今回は石川優香さん、伊藤愛李さん、佐藤優月さん、今津谷愛菜さん今津谷結璃さんの5人がメニュー作りに携わった。



かわいらしいホッキョクグマの顔を表現した「シロクマライス」

見た目にもこだわったシロクマライスは、かわいらしいホッキョクグマの顔を表現。カレー風味のご飯にホワイトソースをかけ、ソースはコンソメや牛乳、小麦粉などを使い、まろやかな味わいに仕上げている。目は黒豆、鼻と口はハムとチーズで表している。

スナックメニューのマヒマヒ&チップスは、男鹿産のシイラと梨を使用。ミンチにしたシイラの身とすりおろした梨を揚げた。梨を使うことでシイラの臭みを消しつつ、魚のうまみも感じられるようにした。



男鹿産の魚と果物を使った「マヒマヒ&チップス」

昨年5月ごろから課題研究の時間を使い、開発を進めてきた。依頼どおりにGAOの動物をテーマとした料理を考えたほか、男鹿市が抱える課題についても検討。一定の漁獲がありながら、なじみの薄い魚種の活用策を探ろうと、シイラを使った料理を考えた。

新メニューにはオムライスなどの案もあったが、材料コストや利益を考慮して最終的に決めた。5人は「難しかったが、味と見た目が十分なメニューができた」「何でもかんでも詰め込まず、原価を考えることも大事だと知った」「協力する大切さを改めて感じた」などと語った。

シロクマライスは土日祝日限定で単品千円、サラダスープセット1200円。マヒマヒ&チップスは630円。
問い合わせはGAO ☎ 0185・32・2221（阿部拓郎）

（令和7年3月4日(火)秋田魁新聞より一部抜粋）