

# あんこう肝油で菓子

## 茨城キリスト教大生考案

北茨城市特産のあんこうの「肝油」を使ったマドレーヌのレシピを茨城キリスト教大（日立市大みか町）の学生が考案した。同大と北茨城市、同市平潟町の「あんこうの宿まるみつ旅館」の3者が行ってきた産学官連携による共同研究の一環。魚介類独特の臭いを抑え、栄養価が高いマドレーヌに仕上げた。



## 臭い抑え、マドレーヌに

レシピを考案したのは同大生活科学部食物健康科学科4年の片野智絵さん、川又美優さん、瑠悠華さん、松本実和さんの4人。いずれも(22)。4人はフグの肝臓について研究する同学科の大貫和恵講師のゼミに所属。卒業研究の一環で、フグの肝臓に特徴が似たあん肝の活用も考えた。

肝油は肝臓から抽出した脂肪分。あんこうの肝油はエイコサペンタエン酸(EPA)やドコサヘキサエン酸(DHA)といった成分を含み、栄養価が高いが、従来の活用方法はサプリメントなどに限られていた。

4人は昨春から加工品開発を検討。ポテトチップスやクッキーも試作したが均一性を保つのが難しく、マドレーヌを選んだ。

ただ肝油は魚の生臭さがあり、いかに臭いを抑えるかが最大の壁。紅茶の茶葉やかんきつ類を材料に加えることにした。川又さんは「紅茶の茶葉でもいろいろな種類、形、メーカーがある中、どれがいいか試作を重ねた。他の学生や学科の先生たちにも食べてもらい、完成形になった」と振り返る。

大貫講師は「肝油をお菓子に活用するのは、学生ならではの発想力。学生のアイデアが地域活性化につながってほしい」と話した。

200食を作り、29日に北茨城市内で開催予定だったあんこう料理のイベント「縮小版！あんこうサミット」で、来場者に配布する計画だった。新型コロナウイルス感染症拡大の影響で同イベントは当面延期となったが、「あんこうを宇宙食に加工していきたい」と話す同旅館の武子能久社長は、マドレーヌを試作品の第1号と位置付け、意気込みを見せている。(小原瑛平)

あんこうの肝油を使ったマドレーヌを考案した茨城キリスト教大の学生4人、大貫和恵講師(左)とまるみつ旅館の武子能久社長(左から2人目)＝日立市大みか町



あんこうの肝油を使って焼き上げたマドレーヌ