

くらしき作陽大学でナルトビエイの試食販売

秋は学園祭の季節である。去る10月17日、くらしき作陽大学（倉敷市）の学園祭で少し変わった食材を利用した試食販売が行われた。ナルトビエイの唐揚げである。

ナルトビエイはトビエイ科に属し、大きいものは体重約50 kgにもなる。アサリ等の二枚貝類が好物で、もともと熱帯から亜熱帯に生息していたが、温暖化の影響か、近年、有明海や瀬戸内海に大量に来遊してくる。本県沿岸域でも流網にかかって漁具がやぶれたり、貝類漁場が被害にあったりするなど、迷惑生物となっている。

水産試験場では本種の来遊実態調査と食性調査を行い、被害の実態を明らかにしてきたが、その有効利用についてもくらしき作陽大学と情報交換を行っていたところ、食文化学部栄養学科の学生達が卒業研究の一環として、貴重な水産資源を無駄にしないため、ナルトビエイの加工法の開発に取り組むこととなった。ナルトビエイは鮮度が落ちるとアンモニア臭が強くなるが、学生達は臭いを除く工夫を重ね、今回の試食販売にこぎつけた。

味付けは定番の塩こしょう味のほか、カレー味、ハーブソルト味の3種で、食感は鶏肉のささみのようで軟骨部分も美味しくいただくことができた。エイの肉は脂肪含量がささみの約30%と少なく、一方で高タンパク質、コラーゲンを多く含むことから、健康食材としての活用も期待できる。

今回の取り組みを契機に、厄介者のナルトビエイが食材としての地位を確保できるようになることを望む。（業務部 萱野）



切り身（臭み除去）



一口サイズに



揚げる（その後冷凍保存）



二度揚げ

調理工程

