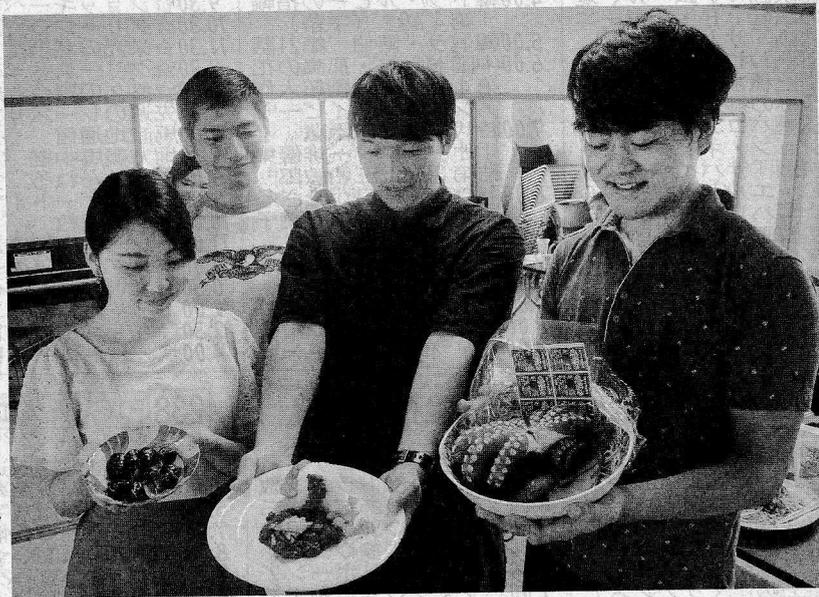


Sea級グルメ 船出

シラス焼きそば ■ 泉だこカレー

大阪市立大の学生が、大阪の海の幸を使ったメニュー開発に取り組んでいる。「大阪 Sea級グルメ」と銘打ち、29日に同市港区で開催される「天保山まつり」で提供。イベント後は、地元のカフェで販売することも考えており、学生たちは「売れるメニューにして、地域経済に貢献したい」と意気込む。

(中谷圭佑)



自分たちが考えたカレーと材料のシジミ、タコを手にする大阪市立大の学生ら(大阪市港区で)

同大では、実体験を通じ、地域の課題解決を目指す授業を設けている。その一環として、今春から3年生の4人が中心となってメニュー開発を開始。大阪港が今年、開港150年目を迎えたことから、「海」に着目し、大阪の海産物を用いたカレーや焼きそばを作ることにした。

府漁連と大阪市漁協が、泉州沖でとれた泉だこ、淀川河口のシジミ、大阪湾で水揚げされたシラスを材料として提供。学生たちは、飲食店の店舗開発をしてきた経営コンサルタントらの助言を受け、話題性だけではなく、店舗での提供を視野に、利益率や調理にかける時間なども考慮し、メニューを考案した。

焼きそばは、シラスを用い

29日天保山 大阪市大生が開発

た塩焼きそばなど3種類。カレーは泉だこを具に、シジミのダシを利かせた。調味料には、和歌山県湯浅町のしょうゆや、兵庫県姫路市の離島・家島の塩など、大阪に各地の物産をもたらした、北前船や菱垣廻船のルーツ上にある土地の特産品を使った。9月19日には、筋原章博・港区長らが出席し、発表会を実施。試食した出席者からは好評だったという。

天保山まつり当日は、大阪市では、露店で米飯類の提供が禁止されているため、カレーにバゲットを添えて販売。焼きそばは3種類のうち、提供のしやすさなどを考慮して出品するものを決める。商学部3年・堀口泰聖さん(21)は「僕たちが作ったメニューで、大阪産のブランド食材がたくさんあることを多くのの人に知ってもらいたい」と話す。

イベント終了後は、カフェ「ファンスペースカフェ天保山店」で、期間限定メニューとして販売することも検討しているという。