

じゃこ天なのにパリッ

ミカンの果皮混ぜ「圧焼き」

愛媛大は10日、県産業技術研究所（松山市）と水産加工品製造販売のオカベ（伊予市）と協力し、愛媛の特産品であるじゃこ天をせんべい状に仕上げた新製品を共同開発したと発表した。愛媛の新たな特産品として知名度アップを狙う。地域貢献の一環として、特産のじゃこ天を活用した新商品としてせんべいの開発を検討していた愛媛大が協力を打診。県産業技術研究所とオカベがプレス機を使った加工技術などを提供し、産学官連携による商品化が実現した。

「圧焼きじゃこ天」と名付けられた新商品は、魚のすり身にミカンの果皮を混

愛媛大 県や水産加工業者と開発

愛媛の特産品「じゃこ天」の



ぜ、200度前後の高温で約2トの圧力をかけながら薄焼きにしている。パリッとした食感とミカンのほのかな酸味が特長で、愛媛大の大橋裕一学長は「じゃこ

天はお土産にしたいけど水分を含んでいて重たい印象があった。これなら軽くて魚の風味も味わえる。人気が出ればうれしい」と自信をのぞかせた。

愛媛大農学部（松山市文京町）の学生らも参加して、パッケージのデザインやネーミングを考案している。

（増田有梨）



「圧焼きじゃこ天」を共同開発した（左から）オカベの岡部悦雄会長、愛媛大の大橋裕一学長、県産業技術研究所の平岡芳信所長。7年内の販売開始を予定する「圧焼きじゃこ天」

10日午前、松山市道後樋又