



食感パリッと 圧焼きじゃこ天

愛媛大など開発

愛媛大（大橋裕一学
長）は10日、県や地元

企業と開発した「圧焼
きじゃこ天」の写真を
発表した。特産の「じ
ゃこ天」の素材を高温
・高圧で平面状にし
た。油で揚げていない

のでパリッとした食感
が味わえる。県内の道
の駅や大学生協などで
年内の販売を目指す。
「じゃこ天を使った
せんべいを」と、愛媛

紙面編集 野勢浩資

大が県産業技術研究所
に開発を依頼したのが
きっかけ。伊予市の農
水産加工会社「オカベ」
（岡部悦雄会長）が所
有する県内唯一の水産
物用高圧プレス機を使
い、約200度の高温
の中、すり身に約2ト
の圧力を加えた。すり
身はミカンの果皮を練
り込んだ。

大橋学長は「地域の
新たな特産品になれ
ば」と話した。12㍻入
り1パック500円の
予定。 【黒川優】