

# 高根のマグロ 学食に

## 弘大で深浦産の限定丼

### 「本物知る」企画 学生食いつく



深浦町直送のクロマグロ丼に舌鼓を打つ佐藤学長(右)

弘前大学(佐藤敬学長)の学生食堂に4日、深浦産クロマグロの「マグロ丼」が登場した。鮮度のいい県産マグロの本物の味を学生に知ってもらおうと企画。5月に深浦町と同大が連携協定を結んだ縁で、同町の水産加工「あおもり海山」(堀内精二代表取締役)が旬のマグロを用意した。マグロ丼は4、5の両日、各200食限定で1食740円(税込み)で提供している。(秋元宏宣)

学食を運営している弘大生協によると、学生アンケートで最も食べたい県産食材は「大間マグロ」。だが生鮮魚介類は衛生上、学食で大量に扱うことができないという。今回は漁獲から加工まであおもり海山が担い、マグロを切り身の状態にして直送することで、学食で提供することができた。

同日は事前告知もあって多くの学生が列をつくり、マグロ丼を注文した。人文学部2年の太田凛花さんは「きょうはマグロ丼を食べると決めてきた。冷凍と違って天然のマグロは風味がいい。あした(5日)も食べたい」と喜んでいった。

この日は佐藤学長もマグロ丼を堪能。若いうちは質

より量を優先しがちだが、地元のいい食材を意識して食べるきっかけにしたい」と語った。マグロを提供した堀内代表取締役は「いま本県では30<sup>+</sup>以下のクロマグロの漁獲規制が行われている。提供したマグロは規制直前に捕れたもの。資源管理にも関心を持ってほしい」と話していた。