

灰干しの商品メニュー！

サービスの開発



「灰干し」という魚の加工法

7年前に御縁があり、三宅島を訪問し、伝統漁を継承されている方より「灰干し」という火山灰を活用した魚の加工法を教えて頂いたことが「灰干し」との出会いです。三宅島活性の一助に少しでもなるよう、食材によりどの様に食感や味が変化するか、卒業研究を中心に研究を進めています。「灰干し」は、主に魚の加工に用いる火山灰を使用した熟成手法の一つで、確かに人気のある高級干物です。「灰干し」は、乾燥させて仕上げたものです。旨みが増して、味は格別です。

本年度は三宅村灰干しLABO（東京家政学院大学）灰熟「からもの」と協働しながら、環境庁三宅支庁から許可を頂いた三宅島火山灰を用いて、魚種や下処理の違い以外にもイカや食肉類、野菜類にも「灰干し」を施し、更に「灰干し」した各食材を調理した時に「灰干し」無しの食材を用いたものと味に差が出るかについても検討しました。香辛料や調理法の違いでも「灰干し食材」との間に相性があることが明らかになりました。「灰干し」はまだまだ深みがあり、探求心の尽きない加工法で、今後の研究を進めて行きます。



三宅島訪問でのメニュー提案

本年度も7年ぶりに9月19日より2泊3日で灰熟からもの社長アテンダのもと、三宅島を訪問し、三宅島の現状や特産品見学、三宅島村長にもお会いさせて頂き、本年度卒業生も直に発展した地場の「灰干し」つくりを教えて頂きました。その後、研究を進め、灰熟からもので出される各食材の「灰干し」条件探索やメニュー提案を行っています。プレオーブンや試食会では本学より提案させて頂いている「灰干し」も好評を得て頂っています。

プロジェクト概要

- テーマ
灰干しの商品メニュー・サービスの開発
- パートナー
灰熟 からもの
- 担当教員
山崎 薫 準教授
- 実施期間
2017年4月～2018年3月