

ブリ 台湾で受ける？ 函大生が市場調査や試食会

会員限定記事

2023年2月9日 19:34



ブリの刺し身や焼き魚などを試食する函大と長栄大の学生＝8日、函館朝市ひろば

函館大の学生グループが、函館近海で漁獲が急増しているブリの販路拡大について研究している。新たな市場として着目するのが台湾。昨年11月に現地で市場調査を行ったほか、今月には提携校となる台湾・台南市の長栄大の学生を函館に招き、ブリ料理の試食会を開いた。道内ではなじみの薄いブリの販路開拓は課題で、学生たちは研究成果を企業や自治体などと共有し、道南のブリの消費拡大につなげたい考えだ。

両大学は2015年に学術交流提携協定を締結。今回の研究には函大商学部の1～4年生の有志16人が参加し、ブリの台湾への輸出の可能性を探るほか、函館を訪れる台湾人観光客に向けた調理方法なども提案する。

昨年市場調査では、学生3人が台湾の漁港やスーパーを視察。ブリは「青臭い」などの理由から、生鮮で流通しておらず、売り場ではほとんどみられないことが分かった。

今月に入り、長栄大で日本語を学ぶ台湾人学生10人が研究に協力するため来函。8日には函館朝市ひろば（若松町）の調理スペースを借り、函館の水産会社から提供を受けたブリの加工品などを長栄大の学生らに試食してもらった。ブリの刺し身や西京焼き、ご当地グルメ「函館ブリたれカツ」など7品を味わってもらったほか、同じく函館近海で漁獲が増えているサバを使った料理も提供し感想を聞いた。

長栄大の学生の大半は、ブリを食べるのが初めてだったというが、3年の呉岱安（ごだいあん）さん（20）は「一番おいしかったのはブリの刺し身。『ぶりたれカツ』は魚臭さがなく、ご飯がほしくなる味」と好評価。一方で「台湾は淡泊な味付けの料理が多いので、しょっぱいものや辛いものは苦手」と話す学生も目立った。

函大の研究グループの一人、2年の武田光さん（20）は「生のブリを食べられる学生が多いのは意外だった。私たちの研究が地元以外の地域で消費を広げるきっかけになれば」と話す。

今回の研究には台湾へブリの加工品の輸出を検討する函館の水産会社なども関心を寄せている。函大は今秋にも外部向けの報告会を開く予定だ。（中橋邦仁）