

大阪 需要拡大へ若者目線キラリ

国産ニシンは資源回復
ン文化を専門に研究する
掛けて実現した。

は「小骨は苦勞したが、工夫すればニシンはおいしく食べられる食材」と話す。レシピ開発に当たりアドバイザーした調理学専門の坂根正史准教授は「それぞれが違う方法で小骨対策にアプローチし

小骨対策にアプローチしたのは面白い。メニューも若者目線ならではものが出来上がった」と評価した。

今後は完成したレシピ

A collection of various Japanese dishes. In the foreground, a white plate features two pieces of tempura, likely shrimp and vegetable, served with a light sauce. To the left, another white plate holds a piece of seared fish, possibly salmon, garnished with green herbs. In the center, a wooden stand holds several pieces of tempura. To the right, a white plate displays a sushi roll, possibly a California roll, topped with a slice of salmon. In the background, a black plate holds two pieces of sashimi, likely tuna. The dishes are arranged on a white surface with a textured placemat.

パンに合うをコンセプトに3品のニシン料理を披露した



合いながら、完成させたのが「りんごとしんのミルフィーユフライバーガー」「バルサミコンスのニシンソテー」「ニシンのオープンサンド」の3つのレシピだ。

課題だった小骨は、骨切り、骨抜き、ペー

スト状にするなど各組がひと手間加えることで解決した。学生ら

