



## サメ肉でフカフカ団子 気仙沼・2小学校 給食に児童笑顔

気仙沼市で水揚げされたサメの肉を使って気仙沼向洋高の生徒が考案した商品「気仙沼フカフカ団子」が18日、同市の唐桑小と小原木小の給食に提供された。

団子はヨシキリザメの肉に鶏肉を混ぜて作った。給食には団子の甘酢あんかけが登場。唐桑小では約90人の児童が頬張り、「おいしいね」と歓声を上げた。

2年の小川空さん(7)は「とても柔らかく、サメの肉がおいしいことが初めて分かった。また食べ

たい」と笑顔を見せた。

団子は、気仙沼水産食品事業協同組合(同市)が昨年8月に開いた高校生料理コンテストで、グランプリに選ばれた気仙沼向洋高生の作品。組合が業務用として商品化し、学校給食での活用を働き掛けた。

組合は今後、市内外で給食のメニュー化を目指す。団子はことし1月から、東京ドームホテル内のレストランでも提供されている。

地元高校生が考案