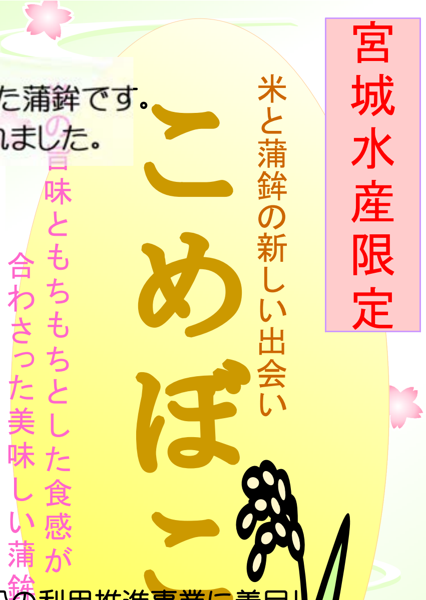
米粉入りかまぼこ

# こめぼこについて

## 「こめぼこ」とは

宮城県産の米粉をつなぎに使用した蒲鉾です。
2009年に宮城水産高校で開発されました。



宮水かまぼこの原材料

| |
|---|
| すり身 |
| 塩 |
| 砂糖 |
| グルタミン酸ナトリウム |
| みりん |
| 薄力粉 |
| 片栗粉 |

ここを**米粉**に変更

## 「こめぼこ」の歩み

| | |
|---|---|
| 2009年 4月 | 農林水産省の米粉の利用推進事業に着目し<br>魚肉をグルテンの代わりに使用した米粉食品の開発をテーマに商品開発がスタート<br>研究の過程で米粉入りかまぼこ「こめぼこ」が完成 |
| 2010年 3月 9日 | 第３６回宮城県水産加工品品評会「宮城県水産加工研究団体連合会長賞」受賞 |
| 2010年10月20日 | 錨章祭（宮城水産高校文化祭）で販売 |
| 2011年 2月 9日 | 石巻専修大学チャレンジショップ「Hope's」で販売開始 |
| 2011年 2月23日 | 2011みやぎ・いしのまきフード見本市で商品紹介 |
| 2011年 6月13日 | 石巻北高等学校と連携事業スタート（田植え） |
| 2012年 1月27日 | 第１回宮城水産・石巻北高合同「こめぼこ」製造実習 |
| 2013年 7月15日 | 一般の方向け「こめぼこ」製造体験開始（宮城水産高校オーシャンキャンパス） |
| 2014年 9月14日 | 「こめぼこ」が東北サンさんラーメンの具材として採用される（第１回ツールド東北） |
| 2015年 2月17日 | 地域学校向けに「こめぼこ」を使用した出前授業開始（開北小学校） |
| 2016年 2月22日 | 韓国人に「こめぼこ」製造体験（平成27年度 日本・韓国青年親善交流事業） |
| 2017年 5月 9日 | 石巻専修大学・楽天野球団・阿部蒲鉾店・石巻北高等学校と共に高大産連携プロジェクト事業開始 |
| 2018年 4月13日 | 石巻専修大学・楽天野球団・髙橋徳治商店・石巻北高等学校・石巻信用金庫と共に<br>高大産連携プロジェクト開始 |
| 2019年 3月～ | 生活協同組合あいコープみやぎ等で販売開始 |
| 2019年 6月19日 | 北高交流広場「とらまい」で商品発表 |

## 高橋徳治商店のこめぼこについて

市販のかまぼこには、品質を保つためにたくさんの添加物が使われています。
宮城水産高校で製造している「こめぼこ」は添加物が少ない方ですが原材料の冷凍すり身には保水性を良くし、食感を良くするためにリン酸塩が含まれています。
また味を良くするために、うまみ調味料であるグルタミン酸ナトリウムが使用されています。
平成30年度から地元の高橋徳治商店と新たな「こめぼこ」の開発がスタート
試作を重ね、生徒たちと高橋徳治商店のこだわりが詰まった「素材の味がいきたこめぼこ」が誕生しました。

## 今年度の活動について

2021年は以下のような活動を行ってきました。
5月25日に石巻北高で宮城水産高校・石巻北高校・石巻専修大が合同で田植えを行いました。
10月5日に石巻北高で宮城水産高校・石巻北高校・石巻専修大が合同で稲刈りを行いました。
12月には宮城水産高校で宮城水産高校・石巻北高校・石巻専修大が合同でこめぼこ製造体験実習を行います。