

課題原稿

「うなぎ味のナマズ 機内食に」

うなぎの代わりとして近畿大学の研究グループが開発した「うなぎ味のナマズ」が、航空会社の機内食に採用され、きょう、関西空港で試食会が行われました。

試食会は、関西空港に本社を置く格安航空会社「ピーチ・アビエーション」が開いたもので、夏の機内食メニューに採用された「うなぎ味のナマズ」は「ひろめ」が関係者にお披露目されました。

これは、資源の減少が懸念されているうなぎの代わりとして近畿大学が開発したなまずを蒲焼きにし、錦糸卵とともに「はんの上に乗せたものです。

試食会には、「うなぎ味のナマズ」を開発した有路昌彦教授も招かれ、うなぎのような弾力のある食感と味を確認していました。

また、航空会社の担当者は「なまずとは思えないおいしさなので、ぜひ空の旅で意外性を味わってほしい」と話していました。

###