

洋風春巻きのレシピ。今後調理動画なども公開を予定している（釧路市提供）



東京の銘店「八芳園監修

イワシのクルスティアン洋風春巻き

釧路産のイワシを使った洋風の春巻きです。
東京の銘店、八芳園が監修したオリジナルレシピです。

材料（4人分）

イワシフィレ 4尾
生ハム 4枚
トマトペースト 適量
パプリカ 4枚
塩、黒胡椒 適量
卵黄 適量
春巻きの皮 4枚
油 適量

作り方

- 1 イワシを3枚におろす。
イワシのフィレに塩、黒胡椒をして味を調える。
- 2 トマトペーストとパプリカを混ぜ、イワシでサンドする。
- 3 サンドしたイワシを生ハムで巻く。
※食材がはみ出ないようにしっかりとまこう！
- 4 生ハムで巻いたイワシを春巻きの皮で巻く。
- 5 170℃の油で5分程度揚げる。

地場産海産物の消費拡大を目指すようと、釧路市と釧路市水産業対策協議会は、結婚式場運営や観光業などの総合プロデュースを手掛ける八芳園グループ（東京）と連携し、新たなレシピを開発した。イベントでの試験販売も好評で、今後はレシピや調理動画の公開などを予定している。

今回のレシピ開発は、昨年9月に市と徳島県松茂町、八芳園グループが締結した「食を通じた地域活性化に関する連携協定」に基づいて実施。

今年4月、市と同協議会が、「イワシ、ツブ、カレイを使って、簡単・手軽に作れるレシピ」を八芳園にオーダーし、6月に提供を受けた。

レシピは「カレイのフィッシュアンドチップス」「ツブ

地場産海産レシピを開発

釧路市と八芳園連携 試験販売好評、動画公開へ

貝のブルギニョンバター和え」「イワシのクルスティアン洋風春巻き」の3品。同協議会の事務局を務める市水産課によると、くしる港まつりで販売したフィッシュアンドチップスはほぼ完売し、長期滞在者向けの料理教室で調理した洋風春巻きやバター和えも好評を博したという。

同課は「オーダー通りに作っていたが、3品とも非常に好評だった。今後、市のホームページなどでレシピや調理動画を公開していくので、ぜひご家庭でも挑戦してほしい」と話していた。

なお、19～21日の3日間、釧路公立大学の学生食堂で、洋風春巻きと八芳園監修のブリザンギが販売される。

（須貝喜治）