



学生食堂で特別メニュー

釧路市水産課と釧路公立大学がコラボレーションし、釧路で水揚げされたブリとイワシを使った特別メニューが19日、同大学の学生食堂で販売され、学生たちが地場産海産物の魅力に触れた。

販売されたのは、「ブリザンギ」（1食330円）と「イワシのクルステイアン（洋風春巻き）」（1本110円）で、いずれも結婚式場運営や観

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）が監修している。

この日は、午前11時30分の営業開始前から特別メニューを求めて学生らが列をつくり、正午過ぎには60食以上用意した両メニューが完売。二つとも食することができた1年の横山侃世さんと菊地匠海さんは「どちらもすごくおいしかった。ずっと販売してほしいくらい」と声をそろえた。

釧路公立大学生生活協同組合の川上勇氣専務理事は「魚メニューは学生から敬遠されがちだが、こんなに求められたのは驚いた。今後もこういったメニューが提供できれば」、市水産課は「学生たちにこれだけ人気が出たのはありがたい。今後、もさまざまな形で、地場産海産物をPRしていきたい」と話していた。

特別メニューは21日まで販売される。なくなり次第終了。（須貝喜治）