



ウナギの焼き印が入った「うなあんぱん」とウナギのかば焼きがのった「遠州浜松うどん」
 浜松市中区のホテルコンコルド浜松

ウナギ 骨も滋養

粉末化、パン・うどんに

きょう土用の丑

26日は土用の丑の日。連日の酷暑にウナギのかば焼きが恋しくなるが、近ごろ、ウナギのエキスが詰まったパンやうどん、ビールなどの「変わり種」が登場している。いずれも、廃棄されることが多かったウナギの骨や頭を再利用したもので、「環境にもやさしい」のが特長だ。（滝沢隆史）

ホテルコンコルド浜松（浜松市中区）は、ウナギの骨で作った粉を練り込んだパンやうどんを6月から新メニューに加えている。「うなあんぱん」は、つぶあんとうぐいすあんの2個入りで380円。「遠州浜松うどん」は、かば

焼きのタレをかけて食べる冷やしうどんだ。パンもうどんも、ウナギの味や香りはまったくくないが、カルシウムやビタミンなどの栄養価が高い。このウナギの粉は、ウナギ加工販売などを手掛ける海老仙（同市西区）

が開発。3年ほど前からウナギの加工時に出る骨などの有効利用を研究し、「鰻パウダー」を完成させた。

洗浄した国産ウナギの骨を乾燥させたうえで粉末化。加茂仙一郎社長は「ウナギの骨は、身と同じくらい栄養がある。臭みもないので、どんな食品とも合う」と話す。

頭エキスで発泡酒

同社は、ウナギの頭などから抽出したエキスも開発し、7月から新潟市の地ビールメーカーと共同で「うなぎ発泡酒」も発売した。さわやかな飲み口で、こってりしたウナギ料理にうってつけという。ウナギの養殖加工などを手掛けるフジ物産（静岡市清水

区）など県中部の食品関連の4社は、ウナギの骨を加工したふりかけを7月から売り出した。無投薬で育てた国産ウナギの骨を、カツオ節の製造技術でいぶして乾燥させ、風味を強くした。同社は「廃棄物の有効利用にもつながる」とPRしている。