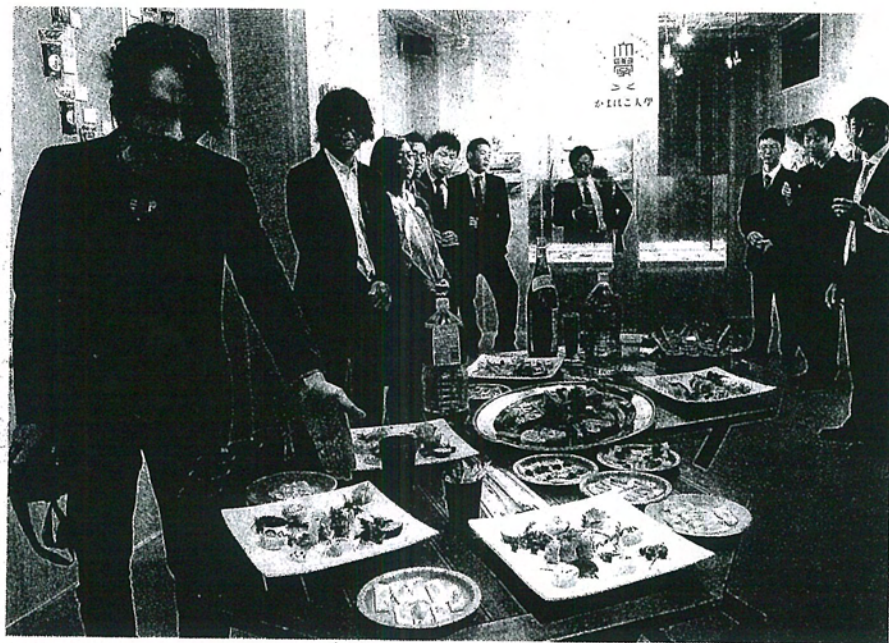


(第3種郵便物認可)

県内の若手細工かまぼこ職人と富山大芸術文化学部の学生が新しいかまぼこを提案する展覧会「かまぼこ大学」が19日、高岡市御旅屋町の芸文ギャラリーと周辺飲食店で始まった。19日の「細工(319)の日」にちなみ、同ギャラリーで試食会があり、大勢の来場者が学生の感性と職人の技が光る新食感を楽しんだ。4月6日まで。【webunに写真3枚】

## 高岡 若手職人・学生が新作



4タイプの新しいかまぼこを紹介する羽田さん(左)。麻生会長や学生らが集った芸文ギャラリー

芸文ギャラリーと県浦<sup>なまほ</sup>水<sup>みづ</sup>産加工業協同組合青年部「浦度、愛されるかまぼこ作り」友会(麻生大輔会長)が開をテーマに、将来の商品化を

見据えた新作を開発した。

新作は、パスタ風の「かまニヨッキ」、クレープ風の「クレープかまぼこ」、刺し身などに添える飾り「つまぼこ」、地酒の酒かすを使った「酒花」の4種類。富山大芸術文化学部3年の平野暉<sup>あき</sup>さん、三宅沙英<sup>あや</sup>さん、神田千澄<sup>ちず</sup>勢<sup>せい</sup>さん、本江果鈴<sup>はなね</sup>さんが、県内企業4社と協力した。

同ギャラリーでは、県内メーカーのかまぼこを種類別に展示。県西部と東部の細工かまぼこの違いの解説や、食べ比べできる「利きかまぼこ」もある。

試食会では、全体のまとめ役の同ギャラリーの羽田純<sup>しん</sup>さんや麻生会長らが新作を紹介した。新作は期間中、周辺飲食店で味わえる。

◇提供店▽かまニヨッキケイ(蓮花寺)▽クレープかまぼこ(オステリアタイキ(御旅屋町))▽つまぼこ(かぎくら高岡大和前店(宮脇町))▽酒花▽酒蔵盛盛(御旅屋町)

# 「かまぼこ大学」開講