

魚類養殖とかんきつ栽培が盛んな南予で、県や愛媛大がかんきつの果皮をリサイクルし、魚類用餌に混ぜて養殖する研究を進めている。酸化防止成分を持つ果皮を与えることで魚の鮮度を保つ効果が得られたとし、かんきつ果皮配合飼料で育てたハマチやマハタを新たな価値を付けた特産品として打ち出し、販売拡大を狙う。

ハマチは、切り身にすると1〜2日で茶褐色に変色し、マグロなどに比べて鮮度の低下が目立つ。また、魚特有の生臭さが子どもの魚嫌いの原因の一つともなされている。

一方、県によると、か

## 南予の魚類養殖後押し かんきつ 餌に配合



イヨカンの果皮を餌に配合して養殖したハマチの試食会  
—12月上旬、宇和島市

で、変色を2日ほど抑える効果が得られたという。試食会では、水産会社や漁協などの関係者から「口に入れると広がるかんきつの香りも感じ取れた」などの評価も。市内外の生産者や販売者らに関心を寄せており、県が技術や情報を提供予定。水産研究センターの山下浩史主任研究員(40)は「新鮮な色が保てるのでスーパーが販売しやすくなり、生臭さを敬遠する消費者も食べやすくなる」と期待する。

一方、高級魚マハタでも同様の効果を狙った研究が進む。愛媛大は11年度から温州ミカンの皮1%を配合した餌でマハタを育てる研究に取り組み、12月中旬に養殖漁業者でつくる県認定漁業士協同組合(同市)が「ひめ柑育ち」で商標登録を出願。県外の飼料会社からミカン果皮配合の餌の試験製造も始めた。

課題は、果皮の冷凍保存や輸送代などの新たな経費。コスト増加分を補う高付加価値の養殖魚として販売するため、販売網確保や普及活動が求められる。同大農学部営原卓也准教授(45)は「県にも協力をお願いし、南予活性化につなげたい」と話している。

(高田未来)

### 県や愛媛大研究 果皮リサイクル 鮮度保ち生臭さ解消へ

かんきつをジュースなどに加工した後の搾りかすは、県内で年間数千〜1万ト、題解消へ、果皮に含まれる酸化防止や香りの成分を酸化する成分に目を付け、2009年度から研究を開始した。皮約10%を混ぜること

(宇和島市)と県みかん研究所はそれぞれの課題をハマチに与える試験を実施したところ、出荷前の約2週間、イヨカン果の約10%を混ぜること