

幻の魚マハタよ育て 大都市へ売り込みかける

大都市へ売り込みかける

「幻の高級魚」と呼ばれるマハタの本格的な養殖に宇和海の漁師らが取り組んでいる。県産ミカンを使った「ミカンマハタ」や、一つ星シェフとコラボレーションした新メニュー開発などで知名度アップを図る。

宇和海で養殖

宇和海、八幡浜港の沖合 50 坪の、黒っぽい水深 8 ～ 10 坪四方のいけすが、様の魚群が姿を見せた。50 台も浮かぶ。いけすの持ち主、松本嘉晃さん(48)が「これは 2、3 坪。大きい網を引き上げると、体長 40 ㎝」と松本さん。魚群の正



特殊な光を当てて、マハタの脂肪率を測る

マハタ 淡褐色の地肌に黒褐色の縦じまが特徴のハタ科の海水魚。クエに似たこりこりとした食感と深いうまみがあり、刺し身や焼き物に向いているほか、煮崩れしにくく、アラからはうまみが詰まっただしが出るため、鍋物もおいしい。南日本の海域に生息するが、天然の水揚げはほとんど無い。

体は、県が首都圏や関西圏で売り出そうとしている高級魚「マハタ」だ。海面養殖魚類の生産量が全国の約 4 分の 1 で日本一を誇る愛媛。その 9 割をマダイやハマチが占めるが、生産過剰となり 20 年間で価格が 3 分の 1 に下落した。この反省から値崩れのしない養殖を模索。2006 年、若手を中心に加価値の高い養殖業を学ぶ認定漁業士の制度を始め、08 年から認定漁業士による組合も立ち上げた。県は認定漁業士に対し、県が養殖のノウハウを持つ高級魚で、水温が低い宇和海北部でも養殖できるマハタの養殖を勧めた。通年で出荷できることも強みだ。現在、県認定漁業士協同組合に所属する約 50 人のうち 6 割がマハタの養殖を手がける。11 年度は約 1500 匹を出荷する見込みだが、組合の理事長を務める松本さんは、「将来的には組合全体で 1 万匹の出荷を目指したい」と話す。だが、味が似ているとき

えさにミカン／ミシュラン一つ星シェフとコラボ



「ルーコラ」で提供しているマハタのオーブン焼き(料理サイト「厨食CLUB」提供)

れる高級魚のクエなどに比べるとまだまだ知名度は低い。養殖マハタの相場は 1 万 2 千 ～ 2 万 5 千円と、養殖クエの平均(4 千円)の半分程度。そこで、組合や県では高値で売ろうと工夫を重ねる。特殊な光を当てて脂肪率を図り、肉質が高い成魚だけを出荷することで高品質をアピール。いけすの広さに余裕を持たせるなど、ウイルス性の病気にかかりにくくする工夫もする。

また、県産のミカンをえさに使う「ミカンマハタ」の開発にも取り組む。愛媛大農学部の前原卓也准教授と県などの共同研究で、ミカンの搾りかすをペーパースト状にし、えさに 1% 程度混ぜて育てる。切り身の色の変化を抑える効果や、病気の予防効果が確認され、試食会でも、「焼き物にすると、香りに存在感がある」などの感想があった。組合は「ひめ柑育ち」の名称で商標を申請中だ。メニュー開発にも力を入れる。ミシュランガイドの一つ星で紹介された東京・青山のイタリアンレストラン「リストランテ・ホンダ」では、料理雑誌の出版社などの仲介で、マハタを使ったボワレなどを提供する。オーナーシェフの本多哲也さん(43)は、「脂と身のバランスがいい」と話す。宇和島市のイタリアンレストラン「ルーコラ」でも、カルパッチョやオーブン焼きなどのマハタ料理をメニューに加える。オーナーシェフ山下幸治さん(53)も「強烈なうまみが魅力。クエより小さめでも味が落ちないので、使い勝手がいい」。

松本さんは「マハタなど多様な養殖魚を扱うことで、漁業のリスクを分散し、漁師の安定経営につながる。独自のブランドを確立させて、販路を広げたい」と話している。(高木真也)