

## 愛媛・宇和島水産高生ら考案

# マハタのアラ丼に

温州ミカンの皮を混ぜた  
餌で育てた宇和海の高級養  
殖魚「ひめ柑育ちマハ  
タ」。そのアラを使った丼  
料理を愛媛県立宇和島水産  
高校の生徒が考案した。

丼の名前は「マハタシー  
ライス(仮称)」。「ご飯に  
ネギや錦糸卵、削りかまぼ  
こななどをトッピングし、マ  
ハタのコラーゲンたっぷり  
のだしをかけて食べる。年  
配の女性向けに考案したと  
いう。

宇和島市の同校で開いた  
試食会では、開発メンバ  
ーの同校水産食品科3年の伊  
藤有紗さん(17)が「煮込み  
すぎで何度も失敗したが、  
さっぱりした味が出せた」  
と苦心談を披露。マハタの  
アラを提供した愛媛県認定



宇和島水産高校の生徒が考案した「マハタシーライス」  
— 愛媛県宇和島市

漁業士協同組合の松本嘉晃  
理事長は「臭みがなくおい  
しい」と高く評価し、「ア  
ラの利用が広がれば魚のコ  
ストも下がる」と歓迎した。  
生徒らは今後、関係者の  
助言を生かして「全国丼サ  
ミット」への出品や商品化  
を目指す。