

養殖マハタのアラや内臓

捨てず料理に活用



愛媛大学（松山市）は19日、県内で養殖される高級魚のマハタのアラや内臓を使って学生が開発した料理写真①②の試食会を開いた。料理は11月の学生祭で提供する。加工時に廃棄される部分を有効利用することで、マハタの価格を抑えるとともに、知名度の向上

愛媛大生が開発、学生祭へ

も狙うという。

使用したマハタは同大農学部が愛媛県認定漁業士協同組合（宇和島市）などと共同開発した「ひめ柑（かん）育ちマハタ」。飼料には温州ミカンの果皮のペーストを混ぜており、半年間与えて2・5〜3キロの出荷サイズまで育てた。

愛媛大学農学部の菅原卓也准教授は「養殖マハタは出荷価格がキロ2500円以上と高い。アラや内臓を

同大の農学部と教育学部の学生が、マハタのアラと内臓を調理して具などに使った焼きおにぎりや、胃腸をトマトソースなどで煮て具にしたマハタパイの2品を開発。11月10、11日の学生祭で1個120〜150円程度で販売する。

有効利用することで、身の価格が抑えられれば」と話している。