

ミカン果皮を与えた「ひめ柑育ちマハタ」

# 内臓料理もいける

## 愛媛県認定漁業士 愛媛大学が連携 ブランド化へ

愛媛大学生や宇和島水産高校生が考案したマハタのあらや内臓を使った料理を試食する生産者（19日、松山市で）



愛媛県認定漁業士協同組合は、愛媛大学農学部などと協力して温州ミカン果皮を給餌して育てた養殖魚を「ひめ柑（かん）育ち」としてブランド化に取り組んでいる。ミカン果皮を与えると魚は病気になるにくく、うま味成分も豊富に含む。7月に「ひめ柑育ちマハタ」が初出荷を迎え、19日には今後の販路拡大に向け、同大学生などが考案したあらや内臓を使ったメニューの試食会が開かれた。

マハタは、県内で5年ほど前から養殖が始まったハタ科の高級魚。同組合では年間1万匹が出荷されるが、まだ知名度が低い。差別化して売り出そうと、同じく愛媛の特産のミカンを餌に混ぜられないかを検討したのが始まりだ。

ミカンはジュースを搾るとき、果実の約7割が搾汁かすとして残り、産廃廃棄物として捨てられ

餌に1%混ぜて、出荷前半年以上与えた養殖魚を「ひめ柑育ち」と認定し販売を始めた。これまでにマハタ2000匹を出荷した。

「ひめ柑育ちマハタ」の販路拡大に向け、より安価で切り身の販売ができるように、廃棄部分であるあらや内臓の有効活用が必要と、同大学生や宇和島水産高校生も協力。あらや内臓を使ったおにぎりやパイ、丼を考案し、19日には同大へ生産者を招き試食会を開いた。

同組合の松本嘉晃理事長は「マハタの味を損なわないまま、食味が良くなった。他との差別化しPRしていきたい」と意気込む。今後、マハタは年間5000匹の出荷を目指し、クエなど他の魚でも「ひめ柑育ち」を育てていく予定だ。