



マハタのアラなどを使った料理を試食する参加者ら 一松山市

マハタ 内臓までおいしく

愛媛大の学生ら料理考案

温州ミカンの皮を混合した飼料で育てた愛媛県産マハタ「ひめ柑育ちマハタ」を全部食べてもらおうと、アラや内臓を使った新たな料理の試食会が、松山市の愛媛大農学部で開かれた。参加した水産関係者らは「これはうまい」と、学生らが考案した料理に舌鼓を打った。

マハタは同大と県認定漁業士協同組合などが連携し、昨年7月から育成に取り組んでいる。ペースト状にしたミカン果皮を約1%混ぜた飼料で育て、今年11

月から本格出荷の見込み。

披露された料理は、マハタの内臓をミンチにして油で炒め具にした焼きおにぎり、トマト味のパイ、県立宇和島水産高の生徒が考案した、季節の野菜とマハタの煮こごりなどにマハタのダシをかけた丼の3品。

試食した同組合の松本嘉晃理事長(49)は「どれもうまい」と笑みを浮かべ、「さらに研究を重ね、全国にブランド認知を広げたい」。同大の菅原卓也准教授(46)は「病気に強く、うま味や甘み、歯応えが良く

なることが実証された」と自信を示し、「今後、マダイやスズキなど主力水産品にも応用し、販路を拡大したい」と意欲を見せた。料理の一部は、11月10、11日に開催される愛媛大学生祭りで一般販売される。