

食のかたす

「ひめ柑育ちマハタ」料理

温州みかんの皮を混ぜた飼料で飼育した県産マハタ「ひめ柑育ちマハタ」を使った料理の試食会がこのほど、松山市樽味3の愛媛大農学部棟で開かれた。農学部と教育学部の学生が考案した料理を、県内の水産関係者や地域住民ら40人が食べた。

マハタは体長40センチ程度で、歯ごたえがしっかりした白身魚。主に刺し身、鍋などの材料として、1

温州みかんの皮には免疫促進や抗酸化作用など効果がある成分が含まれている。これをマハタに応用することで感染症予防につながる

試食会で「マハタらしいすばーる」をおいしく味わう参加者



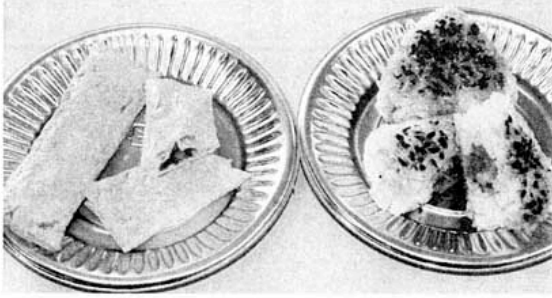
販路拡大へ愛大生考案

か、腐りにくくなるとい

全体の約60%を占めるアラや内臓は通常廃棄される。これを有効活用することで1匹の価格を抑え、販路拡大につなげよう。学生たちが5月からメニュー開発に取り組んできた。試食会で発表されたメニューは、肝臓とアラの身を油で炒めて具にした焼きおにぎり「マハタらしいすばーる」▽タマネギやニンニクなどが入ったトマトソースに胃と腸を加えて煮込んだ具をパイで包む「マハタパイ」。マハタらしい

アラや内臓も有効活用

学生が考案した「マハタパイ」(左)と「マハタらしいすばーる」
＝松山市樽味3の愛媛大農学部棟で



市が無職、益田明美さん(70)は「しょうがと焼きおにぎりの風味が香ばしく、臭みはない。身も柔らかくておいしい」と顔をほころばせていた。発表されたメニューは11月10、11日の愛媛大の学生祭で提供される。

【大東祐紀】