

**ミカンマハタ試食会**

場所:松山市 ル・トワ ルージュ  
 日時:2011年11月14日12:30~14:30  
 サンプル数:14

**ミカンマハタ**

温州ミカン果皮ペーストを混餌して、6月20日から給餌開始した。

**実施主体**

愛媛県認定漁業士組合・伊方サービス株式会社・愛媛大学農学部・愛媛県水産研究センター

評価方法:通常飼料で養殖したマハタを基準とし、ミカンマハタの味や香り等を評価した。両者に差がなければ「3」とし、1から5までの数値で評価した。

		#1	#2	#3	#4	#5	#6	#7	#8	#9	#10	#11	#12	#13	#14	平均
生 (3日目)	香り	3	3	4	3	4	3	4	3	3	4	4	4	3	3	3.4
	味	3	4	4	5	3	4	4	4	3	3	3	3	4	3	3.6
生 (5日目)	香り	3	4	5	4	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3.4
	味	3	4	5	4	4	4	4	4	4	3	2	3	4	3	3.6
生皮付 (3日目)	香り	3	3	4	3	4	3	4	3	3	4	3	3	4	3	3.4
	味	4	3	4	4	5	3	4	4	4	3	3	3	4	3	3.6
焼き (3日目)	香り	3	4	4	3	4	4	3	3	4	4	2	4	4	3	3.5
	味	3	4	4	4	3	3	3	4	4	3	3	3	4	4	3.5
鍋 (3日目)	香り	3	-	4	3	3	3	3	3	4	5	3	3	4	4	3.5
	味	3	-	3	4	3	3	3	3	4	3	3	3	4	3	3.2

個別意見	ミカンの方が臭みがない
	ミカンの方が身がしっかりしている
	皮部分の旨味、舌触りがミカンの方が良かった
	口の中に広がる臭みが少ない
	身に弾力がある
	少し柑橘の香りがする
	皮/身間に少し柑橘香がある
	身がしっかりして、旨味が多い