

**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12月13日12:30~14:30  
 サンプル数:10

**ミカンマハタ**

温州ミカン果皮を混餌して、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する。両者に差がなければ「3」とし、1から5までの数値で評価する。

個別番号		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	平均	
刺身	身の香り	4	3	3	3	4	3	3	4	4	5	3.60	
	身の色	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	
	味	3	3	3.5	3	4	4	4	4	4	3	4	3.55
	咀嚼時の香り	4	4	4	3	4	3	4	3	4	5	3.80	
	食感	4	4	4	3	4	4	4	4	3	3	3	3.60
	総合評価	4	4	3.5	3	4	4	4	4	3.5	3	4	3.70
焼き物	身の香り	4	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3.20	
	身の色	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	
	味	3	4	3.5	3	4	4	5	3	3	4	3.65	
	咀嚼時の香り	4	4	4	4	5	3	5	3	5	5	4.20	
	食感	3	4	4	3	5	3	3	3	3	3	3.40	
	総合評価	4	4	3.5	4	4	4	3	3	3	3	3.55	
蒸し物	身の香り	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3.10	
	身の色	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.00	
	味	4	4	3	3	4	3	3	3	3	3	3.30	
	咀嚼時の香り	4	4	3.5	3	5	3	3	3	4	4	3.65	
	食感	4	5	4	4	5	3	3	3	3	3	3.70	
	総合評価	4	4	3.5	4	4	4	3	3	3	3	3.55	

個別意見	身がしっかりしている。
	焼き物、蒸し物は差がよく分かる。3日目より5日目の方が違いを感じる。
	ミカンマハタは身にもっちり感がある。
	蒸し料理がマハタに最も適していると思う。
	ミカンマハタの刺身は、通常マハタと比較して臭みが少なく、旨み、甘みを強く感じる。
	蒸し、焼き料理の皮の部分の食感がミカンマハタが非常に良い。
	肉の弾力性がミカンマハタの方が強く、食感が良い。
	焼き物のしっとり感がミカンマハタの方が強い。
	生のあぶりが皮の味して良い。やや臭みも少ないと感じた。
	生は3日目で両者の差が大きく感じられた。通常マハタは若干臭みがあるように感じた。
	焼き物は、明らかにミカンマハタの香りの強さに驚いた。
	焼き物は非常に美味しく、みかんの香りの存在感もある。
	臭みが少なく、心なしかみかんの香りがした。
柑橘香はかすかで、この程度で良いと思う。	