



榎野川漁協、柑きつ風味のアユ養殖に成功 - エサにミカン、内臓も苦味

掲載日 2012年6月14日

Tweet

11



榎野川（ふしのがわ）漁業協同組合（山口市、徳永義光代表理事組合長、083-922-3537）は、山口大学と共同で柑きつの風味を持つアユの養殖に成功、「柑味鮎」として発売した。エサにミカンの皮から抽出した成分を混ぜることで、柑きつの風味を持つアユを生み出した。地元の特産品であるミカンを使った新商材として、新しい食のブランド創出を目指す。

山口大学農学部の赤壁善彦教授と共同で2010年から研究を始めた。アユは主に川底に生えるコケを食べる。同教授らは食べたものが体の臭いに影響することを突き止めた。

このためミカンの皮から抽出した成分をアユに与える実験を行った結果、柑きつの風味がするアユの養殖に成功した。「（身に）ポン酢を絞ったような風味があり、内臓も苦みがない」（赤壁教授）という。

同漁協が6月第1日曜日を「あゆの日」に定めたのに合わせて販売を始めた。初年度は数量限定で2万匹を、旬の時期である6-9月に提供する。



爽やかな風味のアユは内臓の苦味もないという

同組合によると一匹当たりの価格は通常の養殖アユの約3割増しという。当面は山口市内の温泉旅館などで取り扱う。