

<アユ>果皮成分えさに混ぜ、かんきつ類の香り…山口で開発

毎日新聞 6月2日(土)15時48分配信



拡大写真

塩焼きなどが並んだ
柑味鮎の試食会＝山
口市熊野町のホテル
で、佐野格撮影

ほんわりと口に広がるかんきつ類の香り―。榎野川(ふしのがわ)漁業協同組合(山口市、徳永義光組合長)が、ミカンなどかんきつ類の皮から抽出した成分を食べさせて育てた「柑味鮎(かんみあゆ)」の販売を本格化させる。試食会の評判は上々で、同市湯田温泉の一部ホテルのメニューに入ることも決まった。徳永組合長は「湯田温泉の新名物を目指したい」という。

【釣り】アユ解禁…相模川に太公望続々

5月下旬、同市内で開かれた試食会。地元商工会や飲食業者ら約30人の前に、柑味鮎を使ったコース料理が並んだ。刺し身や背ごし、塩焼き……。「普通のと全然違う」「かんきつ類の香りがする」など、参加者は驚いた。

柑味鮎は、山口大農学部 of 赤壁善彦教授(46)＝有機化学＝と同漁協の共同作業の成果。両者は10年、「川魚は生臭い」と思い込む消費者にも川魚を食べてもらいたいと、開発に着手した。

赤壁教授の専門は、香りの研究。スイカのような天然アユの香りを分析する一方、県内の食品加工業者からは果皮の処分方法についての相談も受けていた。「果皮の抽出成分を養殖場のアユの餌に混ぜて食べさせれば、臭みの軽減と皮の有効利用が同時にできるのでは」。餌の量や配合などを試行錯誤した結果、予想以上に調理後の香りが残るほどになった。徳永組合長も「これなら、生臭さが気にならない。消費を増やすことができるのでは」と言う。

同漁協は、年間約30万匹の養殖アユを出荷する。今年度は、うち2万匹を柑味鮎に切り替える予定で、今後、地元旅館へのさらなる売り込みや新商品開発も進め、販路拡大を狙うという。

【佐野格】

【関連記事】

[【太公望待望】アユ漁解禁／筑後川水系](#)

[<アユ漁>五ヶ瀬、祝子川で解禁 さおの感触楽しむ 北川水系は10日](#) / 宮崎

[<アユ釣り>那珂川で解禁](#) / 栃木

[<アユ>「大きくなあれ」今治の蒼社川で稚魚放流](#) / 愛媛

最終更新:6月2日(土)15時54分