



'12/4/20

かんぎつ香る「柑味鮎」 養殖

ツイート 6

シェアする 3

@ChugokuShimbunをフォロー

山口市の榎野川漁協と山口大は、調理するとかんぎつ系のさわやかな香りのする「柑味鮎（かんみあゆ）」を養殖し、近く本格的に売り出す。ミカンの皮の抽出物を餌に混ぜ、アユに食べさせることで香りが出るという。



山口大農学部の赤壁善彦教授(46)が廃棄するミカンの皮の再利用を探ろうと2010年春に研究を始めた。食べるコケの違いで、アユが川によって異なる匂いがするといわれることから漁協に協力を依頼。共同で養殖した。

見た目や調理前の香りは普通のアユとほとんど変わらない。塩焼きや背ごしなどにした場合、生臭さが消え、食べると口の中にかんぎつ系の香りが広がるという。

山口市の一部の旅館などで昨夏提供し「川魚の嫌いな人でも食べられる」などと好評だったという。榎野川漁協は本年度2万匹を養殖。市内の旅館や小売店などを通じての販売を計画している。漁協の田中実業務部長(43)は「山口のブランドに育てたい」と期待している。

【写真説明】「柑味鮎」の養殖に成功した赤壁山口大教授

春の遠乗り点検
キャンペーン実施中！

点検・整備のご予約はホームページで承ります！

中古車のお問合せも
アンフィニ広島へ

中国新聞 購読のお申し込み >

ニュースランキング

閉店の広島市街なんと売上増
駅前広場に灰皿...市民ら賛否
他校進学で卒業式欠席勤める
ツリー周辺に澄川さん2作品
茶のしずく被害者が一斉提訴