

エリアニュース

全国のニュース

社会

政治

経済

国際

スポーツ

文化芸能

TOPに戻る

-- 選択して下さい --

社会

香り豊かなアユの養殖に成功 (山口県)



ポイントは特別な「えさ」にあるという。川魚特有の生臭さが少ないアユの養殖に取り組んでいる研究チームが20日、山口市で料理人などを招いて試食会を開いた。生臭さの少ないアユは香りの研究を行っている山口大学農学部 赤壁善彦准教授と山口市の樫野川漁協が去年から共同で研究しているものだ。今

回、研究チームがえさとして与えたのはみかんの皮から抽出した香り成分だ。赤壁准教授によると配合飼料にこの香り成分を加えることで生臭さや内臓のほろ苦さが消えほのかに柑橘系のさわやかな香りのするアユになるという。通常養殖アユと香り成分を与えた2種類がそれぞれ「背ごし」と「塩焼き」として用意され山口市内の料理人など20人が食べ比べた。山口大学農学部生物機能科学科の赤壁善彦准教授は「皮には非常に香りの高い柑橘らしい香りがあるのでそれをいかに有効に使えないだろうかということでアユに食べさせて香り高いアユができないか考えた」研究チームでは県のブランドアユとして来年度には商品化したいとしている。

[7/20 19:22 山口放送]

月～金曜
ひる1時55分


情報
ライブ
ニヤネ
屋

政治・経済から芸能まで
ニュースはもちろん、
健康・美容・グルメ、社会の話題にも
“激しく・分かりやすく” 迫る
ニュース情報バラエティの決定版



出演者
宮根誠司、森若佐紀子 ほか



- * ニュースをご覧になるときは  をクリックしてください。最適な通信速度でニュースをお伝えします。
- * 動画をご覧になるには、「Windows Media Player」が必要です。
- * 「Windows Media Player」のダウンロードは [こちら](#) から。