

かぼすブリ・みかん鯛(だい)……。かんきつ類やハープなどを食べて青つ養殖魚が続々登場している。皮やジュースの搾りかすなどを餌として活用し、生臭さを抑え変色を遅らせた。地域の特産品の青果物を使うことで地域色を打ち出す狙いもあり、養殖魚ならではの付加価値向上をめざす。

養殖魚果物育ち



さらりとした脂の乗りが特徴の「かぼすブリ」(東京都新宿区の小田急百貨店新宿店)

かぼすブリ・みかん鯛

シーズンよりの3割増える見込みだ。今シーズンは実験期間と位置付ける。3年間の最大分県農林水産研究指導

終年で、効率的な給餌の手法や回数を確立。ブリは身が変色しやすいが、ボスの抗酸化作用で処理から変色までの時間は2倍程度に延びた。従来の

生臭さ・変色抑える

養殖ブリに比べサラリとした脂の乗りも特徴だ。かんブリ」も販売して生産にあたる重宝水産(大分県臼杵市)の佐々木兼照社長は「脂の質の良さはブリの最高峰といわれる富山県氷見の寒ブリのよう」と話す。小売店の店頭価格は刺し身用の切り身が100g450円程度と一般的な養殖物より5〜6割高いが、チエーンや鮮魚専門店から引き合いが増えている。水産物の加工・販売を手がける宇和島プロジェクト(愛媛県宇和島市)では今春、地元の特産品のミカンを混ぜた餌で育てた「みかん鯛」の出荷を始める。昨年「みかん鯛」も販売して、処理に困っていたジュースの搾りかすを有効活用できる利点もある。水産卸の西日本魚市(長崎県松浦市)などが販売する「長崎ハープ鰯(さば)」はナツメグなど数種のハープを混ぜた餌を1年以上与えて出荷する。サバ特有の臭みが減り生け締め後の酸化度合いも天然物より遅い。卸価格は1kg1600円程度と一般的な養殖サバの約2倍だが、回転しなから注文が多く慢性的に品薄になっている。鹿兒島県の東町漁業協同組合(鹿兒島県長島町)でも冬季限定で餌にユズを混ぜた「柚子鯛(ゆずぶり)王」を生産。塩焼きやしやぶしやぶではユズの香りが一段と感じられるという。

日本の11年度の水産物消費量は658万トンと10年間で25%減った。養殖魚も供給過剰で相場が下落し生産者の採算は厳しい。「かぼすブリ」を販売する鮮魚店チエーン東信水産(東京・杉並)の織茂信尋常務は「これまでの養殖魚はこれまで以上に質が問われる。独自の強い商品の登場は時流に沿ったもの」と話す。