

養殖飼料に梅酢や調味液使用

紀州梅マグロ ブランド化へ

眼特産のウメから抽出した梅酢や調味液を養殖のクロマグロに与え、「紀州梅マグロ」としてブランド化を目指す研究協議会(古田俊久会長)が10日、発足し、串本町の都市交海博洋施設で設立報告会を開いた。2年以内に生産を軌道に乗せたいとしている。

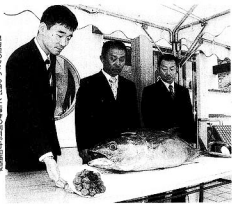
同協議会によると、梅干しの製造過程で発生する梅酢は、田辺市とみなべ町だけでなくでも年間約2万升になる。大半は未利用のまま産業廃棄物として処理されていたが、近年は梅酢に含まれるクエン酸などの物質が、ストレス防止や肉質向上に効果があるとして、家畜の飼料に利用されるようになった。

こうしたウメの副産物の有効利用に、みなべ町のウメ園と串本町の養殖業者が注目。養殖クロマグロに付加価値を付け、「和歌山ブランド」を確立しようとして、愛知県の飼料会社とも連携し、生産に乗り出すことにした。

今年度は、試験的に梅酢や調味液に漬けたサバやアジを生後3年目のマグロ約500匹に餌で与え、肉質やうまみなどを定期的に分析。同時に、新たな飼料の開発にも取り組む。将来的には、中国や東南アジアに

串本に研究協議会 生産軌道 2年以内に

も販路を拡大させる計画。和歌山東漁協組合長も務める古田会長は「これまで主流だったマダイ養殖は、魚価の低迷が続き、業者は疲弊しきつている。養殖業を活性化させる起爆剤にしたい」と話している。



眼特産のウメから抽出した梅酢の餌餌で付加価値が高めると期待される養殖のクロマグロ(串本町で)