

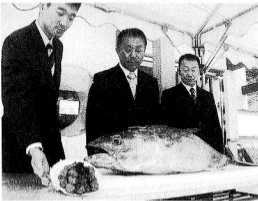
紀州梅まぐる生産目指す

梅酢や梅調味液を飼料に

串本町で
養殖業者ら
研究協議会設立

串本町の養殖業者丸八水産やみなべ町の梅加工業者東農園などは10日、梅酢や梅調味液を飼料に混ぜて育てたマグロ「紀州梅まぐる」の生産に向け、ブランド研究協議会を設立したと発表し、研究期間は2年間で、将来は東南アジアや中国市場への出荷を目指すという。

串本町串本の徳市交済海洋 調味液の有効利用を模索して「水まぐろ」で設立。すでに家畜の飼料で利用が広がった。東部師は、梅用している梅調味液をマグロ干しを作る際に出る梅酢や梅の養殖にも利用できないかと



丸八水産に提案。「農業と漁業連携の県ブランドをつくらう」と、飼料メーカーの中部飼料（愛知県多治見市）と協力して研究協議会を設立した。飼料に梅酢や梅調味液を混ぜることで、マグロの身質やうま味を良くしたり、鮮度を長持ちさせたりするなどの効果が期待できるといふ。今月500匹に、梅酢や梅調味液に浸した頭のサバを与えて養殖、研究していく。梅酢や梅調味液を使ったマグロの人工飼料の開発も目指す。

丸八水産の代表で、和歌山東漁協の吉田俊久組合長は「今後は捕る漁業から育てる漁業に転換していかねばいけない。地域を活性化させられる和歌山ブランドをつくりたい」と話している。協議会の会長に吉田氏、副会長に東農園の東善隆社長が就いた。この事業は、経済産業省の地域産業資源活用事業の認定申請をしているという。

研究協議会を設立して、「紀州梅まぐる」の生産を目指す養殖業者や梅加工業者（10日、串本町串本で）