

# 食 縁 「におわないブリ」中食へ

## 最新技術で青魚臭を抑制

同社が「ブリ嫌い」について調査した結果「ブリ特有の臭い」が苦手であることが分かった。そこで「におわないブリ」を開発すれば、ブリが嫌いだった人、苦手なブリを食べてこなかった人にもおいしく食べてもらえるのではないかと考えた（有路社長）。

【大阪】近畿大学支援の食縁（和歌山県新宮市、有路昌彦社長＝近畿大学農学部水産学科准教授）がブリ特有の青魚臭を最新技術で抑えた「におわないブリ」を開発、これまでウナギで占められていた「夏のスタミナ魚」のマーケットを狙う。同社は23日、大阪・なんばの割烹「良（ごん）」でメディア試食会を開いた。有路社長は「5年後には5000トンを目標としているが、今シーズン（昨12月末から9月まで）は500トン。外国、コンビニ、量販店向けに、中食需要（特に昼食）に対応した商品「ブリ焼肉丼」の他、「ブリカツサンド」、おにぎり、弁当などを開発中。



ブリ焼肉丼



ブリカツサンド

夏のスタミナ魚市場狙う

同社が「ブリ嫌い」について調査した結果「ブリ特有の臭い」が苦手であることが分かった。そこで「におわないブリ」を開発すれば、ブリが嫌いだった人、苦手なブリを食べてこなかった人にもおいしく食べてもらえるのではないかと考えた（有路社長）。

臭いの原因は2つあって餌と表面のドリップ酸化。餌については、中部飼料と共同で「匠シリーズ」という養殖魚の臭いを抑える専用餌を開発。この専用餌はできる限り低魚粉にしている。茶の粉末を入れることで臭いを抑えている。表面のドリップ酸化については、酸化を抑えるために積水化成工業と共同で機能性フィルムの梱包（ごんぼつ）材を開発。さらに生産者（有力養殖業者との契約生産）から「におわないブリ」が確実に消費者に届くように富士通が開発したクラウドシステムによって管理する。

### 築地舞台の



築地に1年間営業

### 生鮮マイワシ

805 ◆ 富山、石川でマイワシが好漁だ。富山水産情報システムによる

（24日まで）は2569トと前年同期に比べ33%多い。19日に16

石川・七尾でも22日に126ト獲れた。漁法はいずれも定置網。魚体は「大中（1尾80〜130g前後）

が中心」（氷見漁協）と、サイズは大きい。身質は「脂がのっているものが多い」（同）。定置のため傷みも少ない（同）とみ

なる水揚げも見