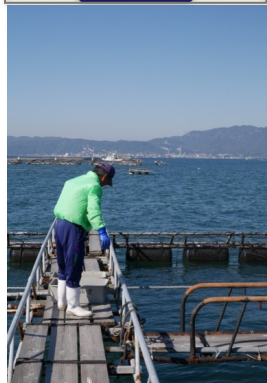


あたた^とハマチとレモンの秘密を教えます！



「あたた」ってなんじゃろ～？

「あたた」は、阿多田島という瀬戸内海に浮かぶ広島県大竹市の小さな島の名前です。島の主要産業は、漁業です。カタクチイワシ漁、カキ養殖、ハマチやマダイの養殖が行われています。そして広島県でハマチ養殖をしているのは、この**阿多田島**だけなのです！

どうしてレモンなんじゃろ～？

レモンといえば広島県！生産量がダントツで**1位**なんです。そしてレモンは良い香りがするだけでなく、ビタミンCが多く含まれています。レモンを餌に混ぜてハマチに与えると良い効果が現れます！（詳しくは裏面へ！）

ハマチとレモンの必然の出会いの結果……

あたた^とハマチとレモンが誕生しました！

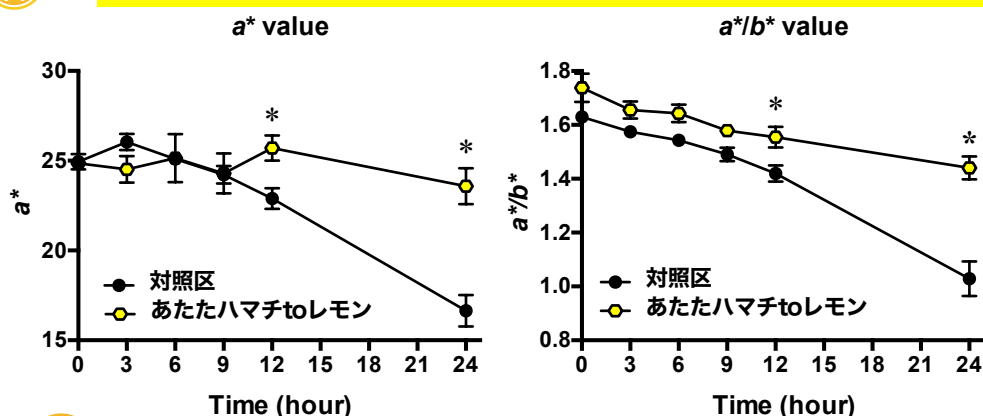
阿多田島はどこにある？

広島県の南西部、瀬戸内海に面した大竹市。小方港からフェリーに乗って**35分**。瀬戸内海に浮かぶ小さな島です。島の北側から厳島神社で有名な宮島が見えます。



レモン × ハマチ = あたたハマチtoレモン

レモンの効果～その1～：レモンで鮮度が長持ち（色合い）



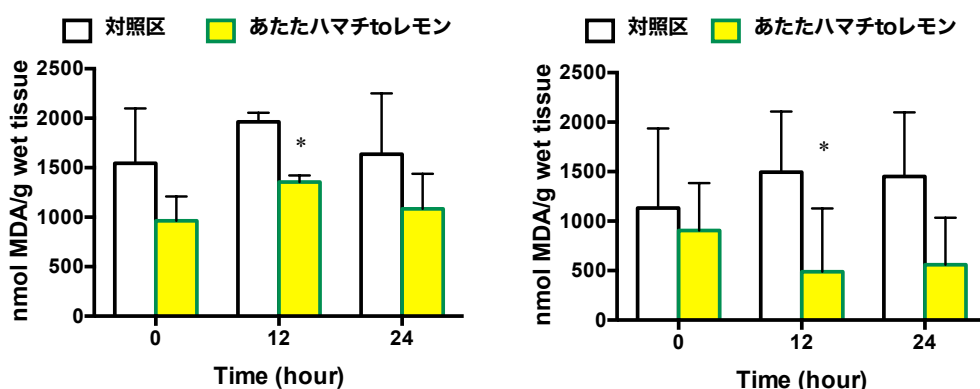
ブリの切り身は時間とともに酸化して、血合筋がだんだんと褐色化（褐変）します。見た目が悪くなってしまうことが問題でした。レモンの力で良い色合いが持続します。

左図：a*値（値が高いほど鮮やかな赤）

右図：a*/b*（値が高いほど褐変が進行せず）

対照区は通常の市販飼料を給餌。

レモンの効果～その2～：レモンで鮮度が長持ち（脂質酸化）



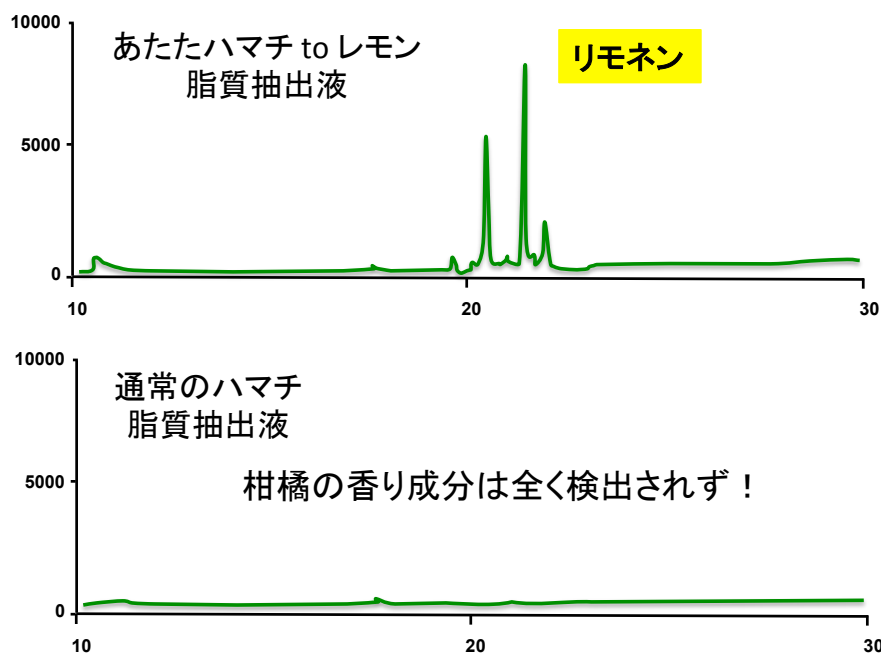
ブリの切り身は時間とともに酸化して、脂質の酸化（鮮度の劣化）が起こります。値が高い＝酸化された脂質が多い＝鮮度劣化 となります。レモンの力で脂質酸化が抑制されます。

左図：レモン餌を給餌して3週後

右図：レモン餌を給餌して4週後

対照区は通常の市販飼料を給餌。

レモンの効果～その3～：柑橘の香りがほんのりと



餌から取り込んだレモンの香りの成分は、ハマチの身にどんどん蓄積されます。柑橘香の代表成分であるリモネンが「あたたハマチtoレモン」から検出されました。つまり、ハマチから柑橘の香りがする！ということです。

通常のハマチからは、柑橘の香り成分がいっさい検出されません。

天然のハマチ（＝ブリ）は、レモンを摂取することはありません。

この柑橘香を含む効果は、養殖だからできます。養殖だからできた「あたたハマチtoレモン」です！

対照区は通常の市販飼料を給餌。

あたたハマチtoレモンの情報は、開発に協力した「高知大学水族栄養学研究室」のホームページでも知ることができます。GoogleやYahoo!で「水族栄養学研究室」で検索ください。開発ストーリーや生産の状況はBlogでもお伝えしています。Blog名は「水族栄養学研究室のBlog2」です。



高知大学農学部 水族栄養学研究室
深田陽久