

# 柚子香る魚

## 柚子鰯王



信じられないかもしれませんが、本当に香ります。

養殖でしょ？

そんな事は言わせません。

養殖だからできるんです！

魚にはウシ、豚、鶏などとは異なり、天然と養殖があります。近年、日本の養殖漁業では、餌の改良、飼育技術の向上によって、随分と良い品質の魚が生産されています。養殖魚では品質が安定している、定期的に出荷が可能、そして飼料の履歴も明らかというメリットがあります。しかしながら、養殖という言葉を書く

だけで敬遠されてしまう方も少なくありません。養殖魚の味を天然魚に近づけるといふ考えもあると思いますが、もう一つの考えた方として人間の手で育てる養殖魚ならではの味作りも可能です。柚子鰯王は養殖だからこそ生産できるブリです。

鰯王の名前は信頼の証

安全・安心・高品質

鰯王（ぶりおう）は鹿児島東町漁協組合が生産するブリの

ブランド名です。「鰯王」の名前を冠して販売するためには、厳しい条件をクリアしなければなりません。鰯王として販売するためには、使用している餌や投薬を漁協に報告しなければなりません。つまり鰯王は漁協によって、高い品質と安全性が確保されています。そのため安心して食することができます。柚子鰯王は鰯王の基準を満たしております。そのため上の写真にあるように鰯王の名前を冠して販売されています。

世界でたった一人の柚子鰯王生産者

岩本水産  
岩本秀次郎



秀次郎さんは、鹿児島県長島町（旧：東町）でブリの養殖を営む2代目です。

2006年から、高知大学と共同で柚子鰯王の開発を始め、2007年より商品としての「柚子鰯王」の販売を始めました。販売時期（12月）にはweb shop 長島大陸入場 <https://nagashimatairiku.com>で購入できます。

## どうして柚子？

柚子の果汁や果皮には、香りの成分はもちろんのこと、抗酸化物質や有機酸が多く含まれています。

## 抗酸化物質の効果

抗酸化物質として柚子にはβタミンCとβタミンE、ポリフェノール類としてナリンギン、ヘスペリジンが含まれています。これらの物質が餌を介してブリの体に取り込まれた結果、鮮度が長持ちするようになります！（下の写真の血合いの部分を見るとわかりやすいです。）

柚子ブリ（切り身にしてから12時間後）



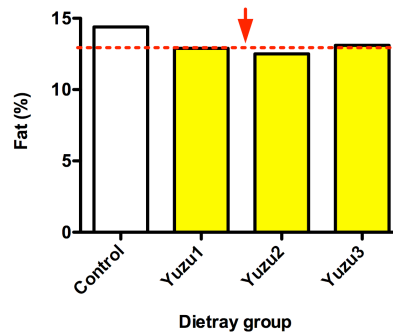
通常のブリ（切り身にしてから12時間後）

## 有機酸の効果

柚子鯉王のもう一つの特徴として、食感がさっぱりしていることがあげられます。これは、おそらくクエン酸等の有機酸によって、ブリの身に

柚子香る魚「柚子鯉王」と「柚子鯛王」の詳しい情報は、開発者のホームページで得られます。GoogleやYahoo!で「水族栄養学研究室」で検索ください。お問い合わせもweb上から行えます。柚子ブリに関する情報は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。

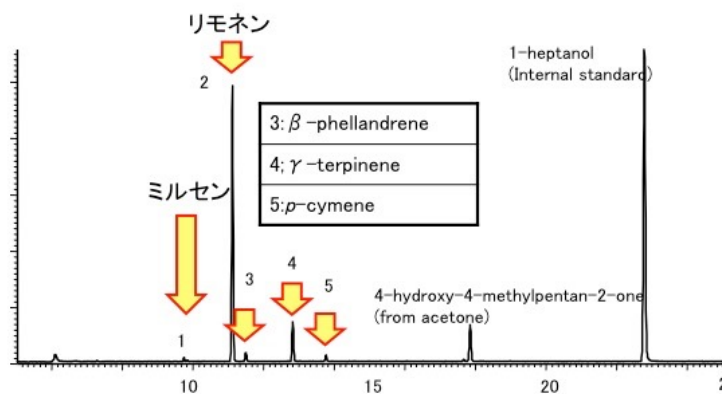
過剰な脂がのることを抑えることができます。（グラフは腹側の脂肪含量です。）



## 香り成分の効果

柚子には柑橘類特有のさわやかな香りのもと（香り成分）が多量に含まれています。この香り成分が餌を介してブリの体に取り込まれ、蓄積された結果、柚子の香りがする魚ができあがります。この香気成分や抗酸化成分等の効果で魚の嫌な臭いの発生も抑えられることもわかってきました。（黄色い矢印が柚子由来の香り成分です。）

図 ブリ切り身からの柚子香り成分の検出



## 柚子鯉王のこだわり

柚子鯉王生産における「こだわり」を紹介します。

1.生産者は岩本水産だけです！

生産者による品質の差が生まれません。定期的にユズの香りがすることを確認しています！

2.柚子と柚子皮

生産に用いているユズは食品用に販売されている物を利用していますので、安全です。しかも、抗酸化効果は柑橘類No.1です！

3.香りを届けるために

魚の鮮度や柚子の香りを保つには、後処理が大切です。香りを多くの人に分かってもらえるように梱包等も試行錯誤しました。

4.香ることを科学的に証明

柚子の香りの成分がブリの身から検出されることを確認しています。つまり、ブリからユズの香りがするということです！

5.期間限定の生産

ブリに香りを付加できる期間を経験と生理学的な研究によって決定。香りがしない時期には販売をしません。なので冬期限定発売になります。

柚子鯉王の開発は、高知大学 水族栄養学研究室 深田陽久によって行われました。