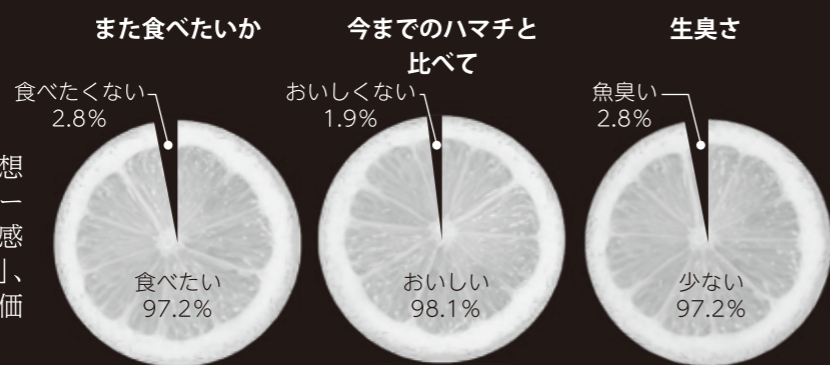




### 試食会で大好評

昨年12月に、多くの人に食べてもらい感想を聞くために開催した試食会。食後のアンケートでは、95%以上の方が「魚独特の臭いを感じない」、「今まで食べたハマチよりおいしい」、「また食べたい」と回答するなど、味の評価も上々でした。

**ほのかに香る 柑橘の風味**  
「あたたかハマチとレモン」の養殖において最も特徴的なことは、ハマチに通常の餌とレモン汁などを混ぜ合わせたものを与えて育てていることです。レモンを加えることで、鮮度が落ちにくくなり、魚独特の臭いを抑える効果があります。また身は、ほのかに柑橘の風味が付き、あっさりとした食感になることができます。熱を加えると柑橘の風味が増し、旨味も強くなるという特徴があります。



# 味わ

みんなで食べてみよう

おいしいハマチ できました



### 試食販売会

問い合わせ 産業振興課 ☎2130  
とき 12月6日(日) 11時~14時  
※ 後日新聞折り込みチラシでお知らせする予定です。  
ところ 市役所

### おおたけ水産GOGO市

問い合わせ おおたけ水産GOGO市実行委員会 (くば漁業協同組合内) ☎7034  
とき 12月19日(土)、平成28年1月16日(土) いずれも14時  
ところ たいたいこんぼ (くば漁業協同組合内【玖波3丁目8番13号】)



生産者・問い合わせ  
阿多田島漁業協同組合  
☎37171 fax37101  
Eメール atata-hamachi@fch.ne.jp



阿多田島前の海面に浮かぶ養殖いかだ。瀬戸内海の恵みを受けて、魚は元気に育つ。



## 瀬戸内の恵み

### ハマチ×レモン

小方港から約11km。瀬戸内の海に浮かぶ人口約3000人の2・4kmの小さな島、阿多田島。前面に広がる海面には、たくさんのカキいかだや養殖いけすが並び、島で育つハマチやタイは、県の養殖収穫量で1位、イワシも収穫量で県内2位を誇るなど、水産業が盛んな地域です。

### ブランド化への挑戦

島を元気にしたい。この思いに対し、漁業従事者を中心に考え導き出したのが、島で育てている魚の市場価格を高めて全国に誇れる魚にすることでした。阿多田島の知名度が上げられ、島の活性化につながります。

注目したのは県内産のレモン。県のレモンは全国一の生産量を誇ります。ハマチの養殖も収穫量で県内1位ということもあり、この2つを掛け合わせることで、他にはない付加価値を付けたブランド化ができないか。平成25年から阿多田島の挑戦は始まりまし

ハマチとレモンでどうすればいいか。「オリーブはまち」などのフルーツ魚研究の第一人者である、高知大学の深田陽久准教授に依頼し、科学的根拠に基づいたブランドハマチの養殖に取り組みました。良質なハマチを生産するために、従来のエサやりを根本的に変えていくことから始め、大学と阿多田島の海での実験を繰り返す日々。そしてついに、2年以上もの年月をかけて試行錯誤を続けた結果、他のハマチとは違うブランドハマチ「あたたかハマチとレモン」が誕生しました。



あたたかハマチとレモン

# 出荷開始