

マグロの廃棄部分を有効活用

(第三種郵便物認可)



あおもり
海山発売

小ルモン焼きに 深浦町長「やみつき」

と外ヶ浜町で取れたケ

税込み1380円

あおもり海山（深浦町）は28日から、これまで利用されてこなか

つたマグロの胃袋を使つたホルモン焼きの販売を開始した。この日は深浦町役場で同社の堀内精二代表取締役が吉田満町長らに完成を報告した。

協同組合（十和田市）とんど廃棄されていた製のタレと組み合わせたもの。スタミナ源夕レ、塩にんにく、辛みその3種類があり、臭みがなく食べやすく、歯応えがあるのが特徴。各1袋150㌘で方法などを研究。今春に完成した同社水産加

とんど廃棄されていた
が、同社はこれを有効
活用するため、昨年か
ら県産業技術センター
下北ブランド研究所
(むつ市)と合同で保存

工センターでさらに保存方法や量産化を含めた研究を進めてきた。報告会では吉田町長

らがホルモン焼きを使つた料理を試食。吉田町長は「コリコリした食感で味わいがある。

<http://www.aomorikaisai.jp/> で販売されて
いるほか、深浦町の飲
食店などにも提供され
ている。問い合わせは
同加工センター（☎0
173⑧0577）
へ。
(盛禎央)



ホルモン焼きの味わいに、
舌鼓を打つ吉田町長（右）

一回食べたらやみつきになりそう」と舌鼓を打ち、堀内代表取締役は「クロマグロの規制が始まり、漁師の売り上げが落ちていて、資金の役に立てたら」と期待した。