

# 深浦・外ヶ浜マグロ 胃袋捨てずに活用

## 「ホルモン焼き」新発売

あおもり海山(深浦)開発

深浦町の水産加工業「あおもり海山」は28日、これまで廃棄されていたマグロの胃袋を有効活用した「ホルモン焼き」を発売した。堀内精二社長は「高タンパク、低脂肪でヘルシー。クロマグロの漁獲制限で収入が減った漁業者の支援につながる」とPRしている。

同社によると、重さ100gのマグロから活用できる胃袋はわずか500g。量が少ない上、独特の臭み

があり傷みやすいことから、漁業者らが酢みそあえなどで食べる以外は捨てられてきた。「うまいのは分

かっていた。マグロの有効活用につながるので、特徴



希少なマグロの胃袋を加工した「ホルモン焼き」

ある商品として売り出した」（堀内社長）と、同社が昨年からの開発に着手した。

マグロは深浦町と外ヶ浜町三厩産を使用。県産業技術センター下北ブランド研究所とともに試行錯誤の末、臭みを消す加工技術を確認した。味付けは上北農産加工農業協同組合（十和田市）の協力を得て「スタミナ源たれ」「辛みそ」「塩ニンニク」の3種類をそろえ「また食べたくなる味」に仕上がったという。

28日、町役場で試食した吉田満町長は「魚臭さがなく、ご飯や酒に合う。やみつきになる味」と絶賛した。マグロのホルモン焼きは1袋150g、1380円

（税込み）。同社のネットショップ（<http://www.aomorikaizan.jp/>）と水産加工センターで販売。問い合わせは加工センター（電話0173-820577）。（本間善幸）