

(第3種郵便物認可)

マグロホルモン焼き好調

深浦町の水産加工会社「あおもり海山」が10月に発売した深浦マグロなど県産マグロの「胃袋」を使った「マグロのホルモン焼き」が人気を集めている。マグロの胃袋は独特の臭みがあり、これまで捨てていた部位だが、一年以上かけて改良を重ね、商品化にこぎ着けた。ユニークな味と食感で全国から注文が相次いでおり、「年内か年明けにも売り切れになりそう」（同社）という。

廃棄の胃袋有効活用

マグロのホルモン焼きは、これまで下処理の方法や、胃袋の風味にこだわった食感と、かむほど広がるマグロのうまみが特徴の商品だ。材料の胃袋は、マグロ1匹から体重の約1%しかとれない希少部位という。臭みが強く、下処理に手間がかかるため、これまで市場に流通せずにはんと捨てていたが、あおもり海山では昨年、「これまで値段の付かなかった部位を商品化すること、地元漁師に少しでも還元できれば」と、県産業技術センター・下北ブランド研究所（むつ市）などと共同で商品化に着手。一年以上かけて臭みを取

る下処理の方法や、胃袋の風味に合うたれの開発を行った。ホルモンの味付けに使うたれ



深浦の加工会社が発売

は、焼き肉などに使う調味料「源たれ」で知られる十和田市の「上北農産加工農業協同組合」と共同で開発し、「スタミナ源たれ」「辛みそ」「塩にんにく」の3つの味の商品を用意した。

10月に発売して以降、全国の飲食店や個人から1日100件以上の注文が入ることもあるという。あおもり海山の野呂英樹・取締役営業部長は「予想以上の売れ行き。在庫があるうちに早めにご注文いただければ」と話していた。今回は数量限定での商品化で来年春に深浦町のマグロ漁が再開されるまで追加生産はしない予定という。

1袋150円で税込み1,380円。インターネット販売はあおもり海山のサイトなどから。問い合わせは同社水産加工センター（0173・82・0577）へ。

好調な「マグロのホルモン焼き」。(奥左から)「塩にんにく」、「スタミナ源たれ」、「辛みそ」
一番人気という「辛みそ」