

学びプラン (産業)

「みかん」を使った餌の製造工程見学～餌やりを体験

【宇和島プロジェクト】～アイデアと工夫で地域を元気に～

大手寿司チェーン店で提供され、有名になった「みかん魚」。柑橘類の生産高で国内1、2位を争う愛媛県では、みかんジュース生産時に出るしぼりカスの大量廃棄が問題になっており、有効活用の方法を模索。愛媛県農林水産研究所と協力し、みかんの皮を混ぜた餌での養殖を試行錯誤し、「みかん魚」の開発に成功した「中田水産」。みかんの品種や餌に混ぜる濃度などの苦労話や餌の大きさ・量などのこだわり・秘話についてお話が聞けます。



中田水産 中田 力夫氏



「みかん魚」シリーズ



▶ならではのポイント

- ・愛媛県は養殖真鯛の生産量が全国1位！
- ・「みかん」で有名な愛媛ならではのフルーツフィッシュ
- ・「第7回フードアクションニッポンアワード2015 商品部門農林水産業分野」最優秀賞受賞！
- ・「第4回グッドライフアワード」環境と循環部門 実行委員会特別賞受賞
- ・昼食は「みかん鯛」を使った「鯛めし御膳」
みかん鯛は食べるとほのかに柑橘の香りがします。
魚臭さがなく、お魚が苦手な方にも大好評です。

▶プログラムの流れ・タイムスケジュール・メニュー等

見学個所

●倉庫

冷凍庫にて、みかんやその他餌の原料について解説

●餌の製造機

餌にみかんの皮をどのように混ぜて生成するのか、製造工程の解説

●養殖生け簀(いけす)

実際に鯛を養殖している生け簀を間近で見学し、餌やりを体験

★昼食 「美味美園 天赦園」

伊達政宗の読んだ漢詩から命名された天赦園という大名庭園に併設。

食事後は天赦園をご散策ください。(食事の方は入場料不要)

【メニュー】 宇和島名物の鯛めし・天婦羅・焼物・小鉢・茶碗蒸し・香物・吸物



鯛めし御膳



個室の一例



冷凍庫



みかんの残さ(搾りかす)



みかん飼料



筏(餌やり体験)

▶その他補足情報

- ・所要時間 約120分
- ・対応可能人員 5~30名
(31名以上の場合はご相談ください。)
- ・設定期間 通年
- ・設定除外日 年末年始・お盆等

▶交通アクセス

- ◆「中田水産」
 - ・JR宇和島駅より車で約15分
- ◆「美味美園 天赦園」
 - ・中田水産より車で約10分