

### 三浦

# マグロ「血合」の効果報告

## 健康食としてアピール

三浦商工会議所（神奈川県）と同所に事務局を置く「まぐろ未病改善効果研究会」は昨年11月14日、健康食としてのマグロの価値をアピールするイベント「『まぐろの新たな魅力発見！セレノネインを知る・食べろ』」を開催した。イベントでは、希少で体に良いマグロの血合を使用した料理6品を試食。血合に関する研究成果なども公表し、三崎マグロの消費拡大に向け新たな魅力を発信した。

当日は、県内の経済 郎会頭は、「血合料理団体や研究員、自治体は卸業者から飲食店まで一貫した温度管理が関係者ら約100人が必要で、これができる出席。同所の鈴木金太

のはマグロの集積地である三崎だけであり、三崎に来なければ食べられないものになり得る」と述べた。

イベントでは、マグロに多く含まれる抗酸化物質「セレノネイン」や、マグロを継続して摂取することによる未病改善の効果、栄養価が高いとされるマグロの赤色筋繊維の部位「血合」に関する研究

成果などを公表。また、「血合の刺身」「血合のミラノ風カツレツ」「カジキとまぐろの血合のシュウマイ」など市内の飲食店が血合を生かしたメニュー6品を振る舞い、試食した参加者からは「血合の臭みを感じずおいしく食べられる」「血合のイメージが高まる」などの感想が多く寄せられ好評だった。



試食会で振る舞われた血合を生かしたメニュー

同所では、漁業、卸、小売、加工、飲食、観光などマグロに関わる主要な団体の代表で構成する同研究会を昨年7月に発足。おいしさに加えて健康食としての新たな価値を見出し、希少で体に良い血合料理の提供体制の構築に向け、「セレノネイン」などの効果のPR「血合肉の提供支援」「血合肉・加工品の品質評価基準の確立」などに取り組んでいる。

同所や同研究会では、「これまでの『血合』のイメージを一新し、血合食の普及に繋がるネーミング」をテーマに、マグロの「血合」に代わる新たな名称を9月30日まで募集しているほか、今後、新たな血合料理の開発に向けた支援、飲食事業者などへの血合サンプルの提供など、マグロ産業の振興につながる取り組みを展開していく。