

# 愛あるブランド『愛育ひめマハタ』を販売

★認定漁業士が旬の食材を産地直送し、PRします！！★

えひめ愛フード推進機構と愛媛県認定漁業士協同組合は、

**11月30日(土)、12月1日(日) 9:00~**

**エミフ MASAKI(食品館 鮮魚コーナー)**

において、「愛育フィッシュ マハタフェア」を開催します。

当日は、愛媛県認定漁業士が育てた「愛」あるブランド「愛育ひめマハタ」を、生産者自らが試食販売を行い、地産地消のPRを行います。

## ◆愛育ひめマハタとは？

- 特長① ふりふりとした食感ととろけるコラーゲンのうまみ
- 特長② 卵から出荷まで、すべて愛媛県で飼育
- 特長③ 独自に開発した餌と無投薬で飼育
- 特長④ 光センサーによる選抜出荷を実施
- 特長⑤ これらが認められ県の愛あるブランド産品に認定



## ◆愛媛県認定漁業士協同組合とは？

魚類養殖業の次代を担う意欲ある後継者として、県が認定した「認定漁業士」の有志が設立した組織(平成21年1月設立)。現在の組合員数は29名。漁業者自らが販売促進活動や、加工品開発を行うなど、マハタのブランド化に取り組んでいる。

## ◆愛育ひめマハタを地元でも食べてほしい！！

愛媛県認定漁業士組合は、平成21年度から高級魚「マハタ」の生産に取り組み、都市部を中心にその販路を拡大しています。他方、高級魚ということもあり、県内での流通量は極めて少ないことから(希少価値が高い！)、今回、鍋シーズンを前に、マハタの地元消費拡大のPR活動を行い、鍋食材として地域に愛される定番商品とすることが狙いです。



愛媛県認定漁業士協同組合ホームページ

<http://www.e-gyogyoushi.jp/>