



the Creator  
植田 克己  
UEDA Katsumi

神戸市出身の料理長は、小さい頃から何度も和歌山の白浜等には観光で訪れたことも。和食一筋20年の生粋の職人。



近畿大学水産研究所  
住所 / グランフロント大阪 ナレッジキャピタル6階  
電話 / 06-6485-7103  
<http://kindaifish.com/>

和歌山ならではの、  
梅酢エキスたっぷりの魚！

●梅マダイ



●梅クエ



和歌山が誇る「南高梅」の梅酢エキスを餌に配合し育てた梅マダイと梅クエ。もちろんその肉は梅の味がするわけではない。健康で病気に強いので不要な薬を与えなくても、オレイン酸等の栄養が豊富。さらにその身は歯ごたえがあり、さらばりとした脂で上質な旨味にあふれている。黒潮洗う南紀の綺麗な海で育った和歌山産の新しい特産品で、東京などの飲食店からの問い合わせも多い。

株式会社 岩谷  
住所 / 東牟婁郡串本町大島216番地の1  
電話 / 0735-65-8011  
<http://iwatani-umemadaiume.jp>

近大卒の魚と紀州の恵み 近畿大学水産研究所

## ルビーのように美しく輝く黒鮪は、 長年の夢と幾多の情熱の結晶。

大島の海でマグロが力強く泳ぐ姿を見て感動しました。水産研究所という料理店とは思えない名前ですが、大学が研究の成果として自ら生産したものを、消費者に直接提供し、その声を次の研究に生かそうという日本の大学では初めての試みです。大学生生まれの魚たちと和歌山県産の新鮮な食材をふんだんに使った料理を是非お楽しみください。

### 本マグロトロかつ

トロの脂は少し熱を通すことで、より一層うまみが増す。上質な近大マグロのトロをパン粉を付けサッと揚げる。外はサクサク、中はお刺身状態の贅沢な逸品！ 限定商品のため売り切れ必至。



回遊魚であるクロマグロの生態に合わせた丸い生簀。海面に網生簀を浮かべて行う養殖手法(小割式養殖)は第2代近畿大学水産研究所長の原田輝雄により開発された。

生簀から水揚げされる丸々と太ったクロマグロ。



大島から串本の街を望む内海には、多くの生簀が浮かんでいる。美しく波穏やかな島影の海、降り注ぐ陽光。魚の養殖には最適なロケーションだ。

# 海を耕す。

## 誕生、世界発の完全養殖クロマグロ

「海を耕せ」。新宮市生まれの世耕弘一(近畿大学初代総長)は終戦直後の食糧難を憂い、さらには将来の食糧需要の拡大を見据え、魚の養殖に挑んだ。当時は遠洋漁業が中心で、養殖技術はほとんど確立されていない時代。何度も重ねる失敗に、大学の財政も圧迫され、研究からの撤退も懸念された。しかし転機が訪れる。現在の養殖技術の主流である網生簀、原田輝雄による「小割式養殖」との出会いだ。この発明により同大学の養殖研究は飛躍的に進み、1970年、日本人が最も愛するクロマグロの養殖に着手する。まず天然マグロの稚魚を生簀に生かして入れるだけで数年、二夜のうちに全滅ということもありました」と岡田事業場長は当時の苦労を語る。そして研究を始めて32年、ついに天然の稚魚を必要としない世界初のクロマグロ完全養殖に成功する。それは味や品質の管理、安定供給だけではなく、地球規模の生態系を守るという観点からも大きな一歩となり、世界各国から注目を集める結果となった。

大いなる和歌山の自然と近畿大学の技術と情熱により生まれた完全養殖マグロ。今では天然マグロにはない特徴を持った、天然より美しい養殖マグロを目指しさらなる改良を重ねている。



右 / 魚が好きでこの世界にどっぷり。1978年に大学の卒業論文のため白浜水産研究所に来て以来ずっと和歌山に住む岡田貴彦事業場長。休みの日もついつい研究所に来てしまうのだとか。 上 / 海中を悠々と泳ぐクロマグロ。 左 / 串本町大島にある近畿大学水産養殖種苗センター。