

水産物加工・販売について

大島支庁商工水産課

1 目的

沖永良部島漁協において、大量に漁獲され価格が暴落する漁獲物を活用した加工品を開発するため、加工技術の研修を受けるとともに、鮮魚や水産加工品の販売状況等について視察研修を行った。また、漁家経営の改善に資するため水産技術開発センターにおいてパソコン研修を受けた。

2 事業内容

(1) 実施期間

平成16年11月11～13日

(2) 実施グループ

沖永良部島漁協婦人部

(3) 実施場所

鹿児島県水産技術開発センター

鹿児島市内鮮魚店

農林水産物販売イベント会場

(4) 実施内容

①加工研修

②鮮魚、水産加工品の販売状況調査

③パソコン研修

3 方法及び結果

(1) 加工研修

県水産技術開発センターの指導を受け、水産加工の基礎的な手法を学ぶとともに、地元産魚類を用いて加工品試作を行った。

- ・加工方法 塩干，くん製，すり身，味噌漬け
- ・用いた魚種 シビ，シイラ，ソデイカ，ヤコウガイ
(何れも下ごしらえ後冷凍したものを使用)
- ・試作品
 - 塩干 シイラ
 - くん製 シイラ，シビ，ソデイカ
 - すり身 シイラ，ソデイカ
 - 味噌漬け ヤコウガイ

①製造方法

- 塩干

- ・冷凍原料を解凍後、15パーセント（17.7%）の冷食塩水に15分間浸漬。
 ※冷凍した魚を用いる場合は、塩の効きが良いため、濃度、浸漬時間を調節する必要がある。
- ・浸漬後、冷水に通し水洗。
- ・23℃ 5時間程度乾燥させる（なるべく冷風で乾燥させる）。

○くん製

- ・冷凍原料を解凍後、厚さ1cm前後にスライスする。
- ・調味料をまぶす。

調味料 漬込み原料の重量比

食塩	5%	ビニール袋で混ぜたものに
砂糖	4.5%	魚を入れ、馴染ませる。
グリシン	1%	

- ・乾燥
 - ・くん乾 60~80℃ 2時間 くん乾する（時間は適宜加減する）。
 - ・放冷する
- ※魚種によりくん乾の時間等は加減する。

○すり身（シイラ）

- ・冷凍原料を解凍後、身を細切れにする。
- ・身の4倍重量の冷水に0.3%の重曹を加え、身を20分晒す。
- ・網袋で脱水後、4倍量の冷水に10分晒し、水を切る。
- ・脱水する（洗濯の脱水機でも可）。
- ・30分程度播る（温度が上がらないよう冷却）。
- ・魚肉重量比2.2%量の食塩を加えて、30分播る（粘り気が出てくる）。
- ・調味料を混ぜ成形し、油で揚げる。

調味料 魚肉重量比 (%)

砂糖	8
みりん	5
味の素	0.5
澱粉（片栗粉）	5
冷水	10…… 加減を見ながら入れる

○すり身（ソデイカ）

- ・身をぶつ切りにし、チョッパーにかける。

○味噌漬け（ヤコウガイ）

- ・ヤコウガイの身を食塩水で洗う。
- ・身を圧力鍋で10分間ゆでる。

- ・身をスライスし、味噌や調味料と和える。

→パパイヤを入れると身が軟らかくなる

味 噌	75 (重量比)
砂 糖	10
みりん	10
焼 酎	4
グリシン	1

好みにより加減する

②結 果

今後の加工品開発に必要な技術を習得するとともに、地元の魚類で加工品を試作したことで、それぞれの適性を把握することができた。今後の加工品開発に応用が期待される。

○シイラ塩干

- ・白身でくせが無い魚であり、良好な干物ができた。
- ・身の切り方や大きさなどを改良すれば、比較的簡単に商品化できるものと思われる。
- ・原料が比較的安価であるため、加工に適している。

○くん製

- ・シビ、シイラ、ソデイカともくん製に適し、味、外観ともに良好なものができた。
- ・魚種毎に形状、味付けやくん乾時間を工夫することで製品化が期待できる。
ただし、ソデイカは原料単価が高いため商品化には検討が必要。
- ・くん製装置が無い場合は、ガスコンロに一斗缶を乗せても代用は可能。
(ただし、その場合大量には加工できないので先に一度加熱をし香り付け程度にくん製をするなどの工夫が必要。)

○すり身 (さつま揚げ)

- ・大量に加工するためには機械が必要であり、加工技術も比較的高度であるが、原料の組み合わせなどでバリエーションの広い加工品開発が期待できる。
- ・シイラ、イカとも味に風味や特徴が乏しいことから、他の魚種を混ぜたり他の特産品を混ぜるなどして、改良する余地がある。
- ・惣菜、つまみ、おやつなどの用途に合った形状や食感の工夫が必要。

○ヤコウガイ味噌漬

- ・比較的簡単に製造できる。また、魚類などへの応用も可能である。
- ・原料単価や風味などから惣菜というより珍味としての位置づけか。

(2) 鮮魚、水産加工品の販売状況調査

- ・鹿児島市魚類市場を視察し、沖永良部から出荷した魚などの取引状況を見学するとともに、鮮魚の水揚げや販売の動向などについて説明を受けた。
- ・鹿児島市内の鮮魚店およびふるさと農林水産まつりで、鮮魚や加工品の販売状況などを見学した。鮮魚、加工品ともに消費者が望む形(数量、形状など)での販売が

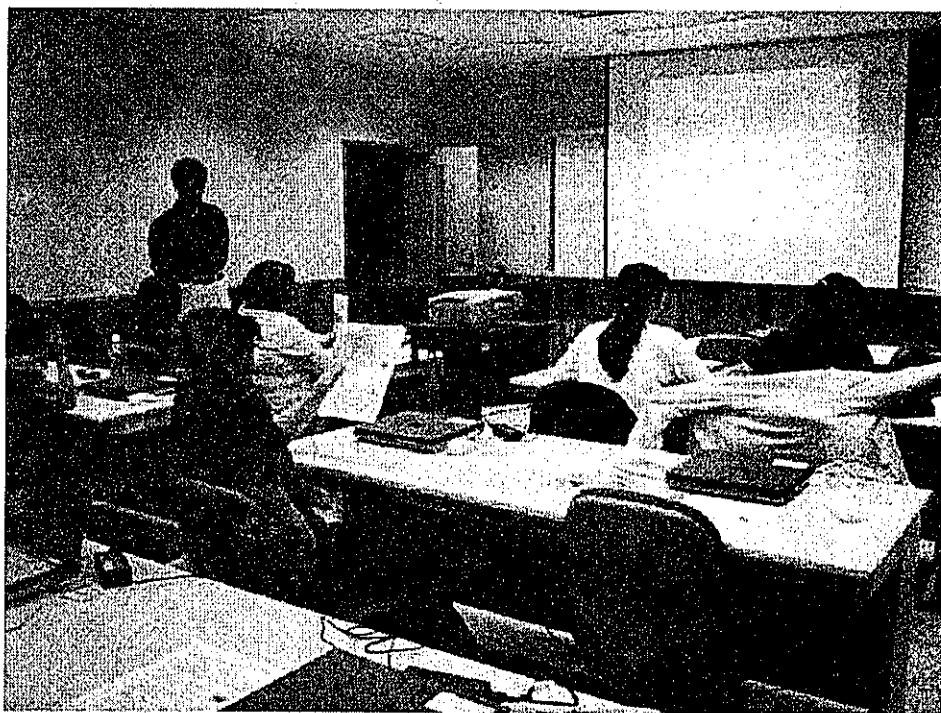
必要であることを学んだ。

加工品については加工の種類や製品の形状、販売方法などについて
知見を深めることができた（揚げたてのさつま揚げのおやつ感覚での販売など）。

（3）パソコン研修

県水産技術開発センターにおいて、パソコン操作の説明を受け基本的操作の実習を行った。県が整備した漁業情報システムの紹介があり、水温情報や衛星画像などの閲覧を行った。

簿記などへの活用や各種情報を得るなどして、漁家経営に役立てられることが期待される。



研修風景