

ハモの加工品開発

鹿屋農林水産事務所

1 目的

ハモは季節的な高級魚として、京阪神地方を中心に需要が高く、本県からも多く出荷されていたが、近年、外国産ハモの輸入が増加するにつれ、県外出荷を主体とする志布志産ハモはその価格・需要とも著しく低迷している。

そのため、ハモを主要な漁獲対象とする小型底曳き網漁家の経営にも重大な影響を与えていることから、志布志湾産のハモを地域特産魚として位置付け、地域特産加工品等の開発・普及等の付加価値向上を図ることにより、ハモの地産地消と価格の安定を促進し、もって、漁家経営の安定、地域の活性化を図る。

2 事業の内容

【協議会の設置】

志布志漁協職員2名、志布志漁協女性部長1名、志布志町農林水産課職員2名、鹿屋農林水産事務所職員2名、曾於農業改良普及センター職員1名の計7名により志布志湾産ハモ販売促進協議会を組織し、各種イベントの企画、地産地消の推進について協議した。

【平成17年度】

(1) 先進地視察

長崎県戸石漁協のハモ祭りや宮崎県門川漁協のハモブランド化、直営店の運営等の実態調査を実施した。

(2) ハモ料理キャンペーン

10月16日、大黒リゾートホテルの協力を得、一般公募者より千円の負担金を徴収し、会場に35組70名のモニターを対象として、ハモ料理キャンペーンを実施。

(3) ハモ料理コンクール

2月15日、ハモ料理コンクールを実施。応募43作品の内、書類審査を通過した未発表の15作品を審査し、最優秀賞「はもの香り焼き」ほか4作品が入賞した。

(4) 産業祭等でのPR、販売

大崎町くいの松原キャンプ場祭り、有明町ふるさとまつり有明、志布志町秋の収穫祭等の既存イベントを利用したハモ試食キャンペーンを実施した。併せて、漁協は販売を実施。各会場で天ぷら4kg、湯引き4kgを試食に供した。

【平成18年度】

(1) 先進地視察

宮崎県宮崎市漁協、南郷漁協の直販所・レストランや、江口漁協「蓬莱館」、鹿児島経済連「おいどん市場」の運営等の実態調査を実施した。

(2) ハモ加工品試作

志布志漁協女性部による、ハモを利用した特産加工品を指導し、ハモのミリン干しや塩干し、ハモのすり身の試作した。できた製品のうち、ハモのミリン干しと塩干しを、急遽、品評会に出品したところ、振興大会会長賞を受賞した。

(3) ハモの未利用部の有効利用

ハモを骨切り用におろした後、通常は廃棄される「切り落とし（頭、骨、尾部）」部分について、可食部が残っていることから、有効利を図るべく、女性部とともに加工品を試作。

ハモの切り落とし部から、「ハモカツ」200g 350円/パックを試作し、びろうで販売したところ、好評を博し、即日完売した。

(4) 産業祭等でのPR，販売

有明町ふるさとまつり有明，松山やっちく祭，志布志漁協販売所「びろう」落成式等の既存イベントを利用したハモ試食キャンペーンを実施した。併せて，漁協は販売を実施し，会場で天ぷら10kgを試食に供した。

(5) 県補助事業の導入

貯氷庫の一部を加工場として使用していたが，県の漁業付加価値向上対策事業を利用し，直販所「びろう」を開設した。平成18年12月16日オープンし，翌1月19日に正式に落成式を開催。

・「びろう」の売り上げ状況について

	営業日数	購入延べ人数	購入金額計	1日あたりの売上状況		一人あたりの購入状況
12月	8日	943名	1,544,391円	117.9人	193,048円	1,638円
1月	22日	1,867名	2,497,980円	84.9人	113,545円	1,338円

3 結果

「ハモの骨切り機」で，漁協が製造する「骨切りハモ」は，漁協直販所「びろう」や県経済連「おいどん市場」等で，順調に販売されていることに加え，漁協直販所「びろう」では，女性部の加工品や鮮魚販売を行い，地元の魚価安定に貢献している。

新しい直販所が改築され，販売所にお客が増えるにつれ，女性部が行っているハモの三枚卸しや，加工品の製造場所の課題が浮き彫りになってきた。

女性部の加工場は，窓やドアがなく，開放された作業場であり，衛生的とはいえないので，早急な対応が急務である。漁協としては市の補助事業により，次年度の早い時期に，衛生的な加工場へ改築を計画しているが，県の補助事業の導入もふまえて検討していきたい。



志布志漁協 販売所（改築前）



志布志漁協 販売所（改築前）



志布志漁協 直販所「びろう」



オープンの模様



志布志漁協女性部 ハモ利用加工品



ミリン干し等は品評会で賞を受賞



ハモ切り落とし利用「はもカツ」試作



志布志漁協女性部「加工場」（現状）