島ぃゆ（奄美群島産地魚）消費拡大の取組
～高品質冷凍柵を用いた飲食店等との意見交換会～

令和８年11月２日　大島支庁

大島支庁では、地域振興推進事業により、奄美群島産水産物の消費拡大に取組んでいます。その取組の一つとして、管内で地魚料理を提供する飲食店の料理人をはじめ、漁協、市町村、観光物産協会等の関係者を交え、高品質冷凍柵を活用した意見交換会を10月８日（木）に龍郷町（りゅうがく館）、10月22日（木）に与論町（ゆんぬ体験館）で開催しました。

高品質冷凍柵は、一般的な冷凍品とは異なり、超低温管理や急速冷凍技術を用いることで、解凍時に出る「ドリップ（うま味や栄養を含む水分）」を極めて少なく抑えられることが大きな特徴です。また、天候による水揚げ状況の変化に左右されにくいという利点もあります。

意見交換会では、参加者に実際に解凍・調理・試食してもらい、鮮魚との比較や流通上の課題などについて意見を交わし、「味は鮮魚と遜色ない」、「鮮魚を仕入れられない場合、刺身商材として使用したい」といった意見が寄せられました。一方で、「鮮魚の方が色味や歯ごたえは良い」、「カルパッチョにするなど、ひと手間が必要」といった意見もありました。

冷凍魚は鮮魚に劣り、刺身商材には不向きと思われがちですが、今回の意見交換会は、飲食店関係者などに高品質冷凍魚の利点を知ってもらう機会となりました。今後、地魚を使った高品質冷凍柵の普及に繋がることが期待されます。



凍結技術に係る水技センター講義



冷凍柵の調理



鮮魚と冷凍柵の比較



意見交換