

## 第4節 水産加工

### 1. 水産加工の発展経過と役割

明治・大正時代（1868～1926）の水産物市場は、かつお節や塩蔵ブリが地元回船問屋などを通じて県外移出されるのを除いては、ほとんどが県内市場を対象としていた。その県内市場についても輸送手段は少なく、鮮魚類は産地近隣だけで販売され、遠距離の農山村では塩蔵、塩干物が消費の大半であった。鹿児島市に製氷工場ができたのは1908（明41）年で、本格的には1919（大8）年に2社で日産40トンの氷が作られるようになった。枕崎、山川、串木野などの産地にも1921（大10）年以降、逐次製氷工場が設置され、冷蔵能力の増大と輸送手段の発達に伴って水産物供給、特に鮮魚形態の供給が拡大されていった。このように水産加工は、鮮魚として消費できないものを加工することから発達したものである。

加工原料の主体は、一時に集中水揚げされる多獲魚が対象となるが、資源の状態や天候により影響を受けやすく、生産は季節的で不安定なものになる傾向がある。一方では、これら漁獲物を加工品として生かし、安定した形で消費者に提供するという役割がある。このように水産加工業界は、生産者と消費者を繋ぐ重大な位置を占めているが、内実は、乾製品などの低次加工から、ねり製品、かつお節、珍味、缶詰等の高次加工品までその種類は多く、経営規模も漁家加工から企業の経営に至るまで多種である。

### 2. 水産製品検査所

1941（昭16）年 太平洋戦争により生活必需物資統制令が出されて、水産製品はすべて検査に基づく等級決定によって価格が決まることになった。鹿児島県でも水産製品検査制度が生まれ、県内の関係加工場の中からエキスパートが検査員に委嘱されて加工品を格付けしていった。

1945（昭20）年終戦と共に鮮魚介類の価格及び配給統制は解除されたが、加工水産物については加工水産物配給規則（昭22年農林省令）、指定農林物資検査法（昭23）などにより検査制度が引き続き残された。

1949（昭24）年鹿児島水産専門学校（鹿大水産学部の前身）第1回卒業生10名が検査員として採用され、枕崎、加世田、谷山、鹿屋、西之表等主要産地に駐在した。水産製品検査所の事務所は水産試験場の2階にあり、所長は西俣嘉水産課長が兼務で、別府義輝技師が上席検査員として新任検査員の指導に当たった。格付けされる加工品目としては、かつお節、煮干、ねり製品が主なものであった。検査制度により品質の向上は計られたものの、食料事情の好転とともに水産加工品の生産も軌道に乗って、この検査は次第に形骸化した。

1950（昭25）年水産物統制は全面解除され、指定農林物資検査法も廃止されたため、検査制度は終わりとなり、検査員の大半は1950年8月、経済部から独立した水産部の各課（漁放課、水産課、漁業調整課）に配置替えとなった。

一方煮干製品については、取引を円滑にするためしばらく自主検査の形で残ったが、現在では出水地区の乾のり製品だけが自主検査として残り、県漁連専任の検査員により格付けが行われている。

### 3. かつお節、塩干品、ねり製品

鹿児島県の水産加工品を代表するのに標記3品があげられ、これが加工品生産量（肥飼料、冷凍水産物を除く）の8割近く（「水産物流通統計」平7年）を占めている。

枕崎，山川地区のかつお節については，さつまぶしの名声を高めるために，加工組合による自主検査が1899(明32)年から1941(昭16)年まで続けられ，その後は物価統制令に関する検査に移行した。釣ってきたカツオを船主が直接加工していた形態から，徐々に加工の専門化が進み，昭和30年代(1955～1964年)に入ると，県外から原料を引いて加工専門に周年操業する経営体が増えてきた。

阿久根地区を中心とする塩干品は，主として地元で獲れる多獲性青物(アジ，サバ，イワシ，カマス)を原料としている。昭和40年代(1965～1974年)に入り，乾燥，保冷技術の向上や発泡スチロール等包装製品の開発に伴い，関西関東方面まで販路を拡げ，加工原料は県内各港の他，福岡方面から仕入れて企業的経営体としての態様を整えている。

ねり製品は原料の国産すり身の生産量が減少，輸入原料が多くなっているが，すり身の価格高騰に伴って製品価格も上がり，また消費者の嗜好の変遷等で需要は減少傾向にある(「漁業白書」平8年)。本県では戦前戦後から今日に至るまで，フカを原料とするものや，エソ，グチを原料とする高級物の他，アジ，イワシ等青物を原料とした大衆向けのものまで種々研究され，自然食品の惣菜として，また特産品的な土産物としても定着している。昭和40年代までは家内工業的なかまぼこ屋が数多くみられたが，後継者難や排水の規制強化等もあって，閉店する店が増えている。

#### 4. 共同研究指定工場制度

従来水産加工品は，水産物の保存性を高めると同時に調理の簡便さを目的に，大量かつ安価で供給されるものであった。近年は，これに加え多様化する消費者ニーズを的確に捉えた水産加工品を供給することや，できるだけ地域の特産品となるような工夫をする必要があり，加工技術には一段と高度なものが要求されている。このため県内の零細加工業者の研究意欲を促し，新しい時代の要請に応じた加工業者を育成するために，水産試験場と密接な連携の下に実効を期する体制をつくる必要があった。そのために地域加工業の担い手となる中心加工場を水試指定工場とし，共同研究開発していこうということで1964(昭39)年に共同研究指定工場制度ができた。爾来30年余，指定工場18の会員は2代目に代わりつつあるが，水産加工の技術の進歩と普及には著しいものがある。また冷凍，冷蔵技術の発達と消費者の健康志向に対応して，減塩の加工品やレトルト食品，冷凍食品等の新製品が開発されており，後述の水産物品評会における出品者の中核的な役割も果たしている。

#### 5. 漁家加工と共同加工場

漁家加工といわれる加工品の主要な産地をみると，黒之浜のウニ，志布志のチリメン，カワハギ，加世田から川内に至る吹上浜一帯の煮干，チリメン，甑島の明鮑(めいほう)，塩干品等があげられる。これらは主に漁家自身や地域婦人グループによる生産である。このグループ加工を育てるため，1975(昭50)年に志布志漁協に共同加工場ができ，その後甑島の里，手打，鹿島にも完成し，地元で獲れるカワハギ，キビナゴの他，各種の未利用資源が活用された。特に甑島においては，水産物の販売について離島のハンディをある程度克服できた。県の水産物品評会でも好評を受け，観光土産物として多く利用されるようになった。

## 水産物品評会

鹿児島県漁業振興大会の一環として開催されている水産物品評会は、1999（平11）年で第30回となり、その間農林水産大臣賞、水産庁長官賞、県知事賞、水産団体長賞の各賞を受けた加工品は多岐に亘る。

毎年秋に行う品評会は水産試験場を審査会場とし、県内の漁家や水産加工業者が精根を傾けて造り上げた製品が持ち込まれる。数は百数十点に及ぶ。これがかつお節、ねり製品、塩干品、煮干品、珍味の5部門に分けて、学識経験豊富な審査員が審査している。

## 農林水産祭（農業祭）

農林水産省、(財)日本農林漁業振興会の主催の農林水産祭では、農林水産業者・団体の最高の栄誉である天皇杯をはじめとする各賞を授与しており、1999（平11）年で第38回となる。

本県では、1968（昭43）年に枕崎市の立石松義氏（出品財：かつおぶし）、1998（昭63）年に同じく枕崎市の(株)サメスイ（出品財：サバ節）が天皇杯を受賞している。

立石氏が天皇杯を受賞した際、次のようなエピソードが残っている。

展示会場には皇太子殿下（現天皇）も出席され、出品財をご覧になった。殿下から「鹿児島はどのように良いかつお節ができるのか」と問われた立石氏は「赤道方面から黒潮暖流にのって北上するカツオを南方海域で漁獲してくるのであるが、この海域で獲れるカツオは脂肪分が少なくかつお節の原料として最も適しているため良い製品ができるのです」と答えた。

## 6. 参考となる年表

1946（昭21）年	食料緊急措置令公布 生鮮食料品の再統制。
1947（昭22）年	鮮魚介類配給規則（農林省令）公布。
1947（昭22）年	加工水産物配給規則公布。
1948（昭23）年	水産庁設置法公布。
同 上	指定農林物資検査法公布。
1950（昭25）年	水産物統制全面解除．農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律公布（「指定農林物資検査法」は廃止）
同 上	水産課，水産部に昇格．3課設置。

## 7. 参考文献

- 1) 鹿児島県（1968）：鹿児島県水産史。
- 2) 鹿児島市（1987）：鹿児島市中央卸売市場開設50周年記念誌。
- 3) 鹿児島県漁業協同組合連合会（1991）：鹿児島県漁連40年の歩み。
- 4) 鹿児島県林業史編さん協議会（1993）：鹿児島県林業史。
- 5) 鹿児島県（1994）：かごしま旬のさかな新鮮言。
- 6) 鹿児島県水産振興課（1995）：鹿児島県水産物卸売市場年報。
- 7) (財)農林統計協会（1997）：図説漁業白書。

（志賀正昭）