平成１９年度漁業生産の担い手育成事業低利用資源活用事業報告書

ナルトビエイ加工品の試作

姶良伊佐地域振興局林務水産課

１　目的

加治木町の別府川，および網掛川の河口は，広大な干潟が広がりアサリやハマグリなど重要な沿岸資源の産地となっているが，近年ナルトビエイの食害が一因と考えられるアサリ資源の減少がみられ，放流後の定着も不良となるなどの状況が続いている。このためナルトビエイの駆除を含めた漁獲を推進するため，錦海漁協女性部を普及対象として，その利用加工方法を調査･検討した。

２　事業内容

(1)先進地への視察研修

山口県山陽小野田市における先進地視察研修

(2)ナルトビエイの加工方法の検討

水産技術開発センターにおけるナルトビエイ加工品の製法検討

(3)ナルトビエイ加工品の試作，製造販売

錦海漁協女性部における加工品の製造，地域イベントへの出品

３　方法及び結果

(1)先進地への視察研修

錦海漁協女性部とともに山口県山陽小野田市の漁協女性部を訪ね，アサリへの食害，ナルトビエイ加工の取り組み状況を調査した。

(2)ナルトビエイの加工方法の検討

水産技術開発センターにおいて，ナルトビエイに適した加工品目の選択とその製法を検討した。センター研究員の指導の下，以下の品目について試作し，製法の検討を行った。

・みりん干し：エイ肉に対し１／３量の調味液（醤油50%，砂糖30%，味醂3.3%，グリシン0.6%，水16.1%で調合）に一晩漬け込み，一日天日乾燥する。

・ハンバーグ：エイ肉をミンチ機にかけ，0.5%塩水で水晒し。肉１kgに対し卵１個，小麦粉20ｇ，パン粉30ｇ，砂糖40ｇ，玉葱みじん切り200ｇ，ナツメグ，アミノ酸少々を加え，粘るまでこねて，焼く。

・さつま揚げ：ハンバーグと同様の処理をした肉１kgを擂潰機で30分間すり，２％食塩を加え更に30分する。肉量に対し，砂糖6%，味醂1%，澱粉3.3%，卵白１個，地酒7.7%，アミノ酸0.6%，水7.7%を入れ混ぜ合わせる。成形し，170℃で揚げる。

・燻 製 ハ ム：エイ肉２kgを１リッター調味液（塩60g，砂糖40gを溶解したもの）に２週間漬け込み。４時間冷風乾燥後，約50℃で２時間温燻，約80℃で１時間熱燻にかけた。

すべて概ね良好な食味であり，ナルトビエイが加工用食材として潜在的な価値があることが分かった。特に製法が簡便なみりん干しや最も味の良い燻製について，今後の製品化に向けた加工品目として有望であると考えられた。

(3)ナルトビエイ加工品の試作，製造販売

先進地視察，加工方法の検討をもとに，錦海漁協女性部において地元試食会を実施したほか，加治木町の秋祭り等において，みりん干し(150g,200円)，さつま揚げ(６枚300円)を製造し，販売した。試食した客の反応も良く，みりん干しは50パックが完売，さつま揚げは95パックのうち50パックを販売することができた。

今後は，燻製などの新たな品目の製品化やナルトビエイ駆除を兼ねた円滑な原料確保によるアサリ資源保護のための取り組み等をさらに検討していきたい。

山陽小野田市での視察研修

加工方法研修に用いたナルトビエイ

ナルトビエイ切り身

さつま揚げ用すり身

燻製ハムの製造

みりん干しの製造

みりん干しのパック詰め

地域イベントでの販売