

平成20年度低利用資源活用事業報告書

低利用資源(ヒジキ)の活用推進

始良・伊佐地域振興局 林務水産課

1 目的

ヒジキは、全国各地で利用される需要の高い水産資源であり、県内ではいくつかの漁協で採取、加工が行われている。当振興局管内の沿岸でも2月から5月にかけてヒジキが繁茂するが、ほとんど利用されていない現状にある。

以上のことから、地域に潜在する資源の利用促進を図っていくことを目的に、ヒジキ加工法の検討、商品化に向けたパッケージの検討等を行った。

2 事業の内容

(1) 原料の採取

漁協青壮年部の協力による加工原料の採取および一次処理(原料乾燥)

(2) ヒジキ加工品の試作

漁協女性部によるヒジキ加工方法の検討

(3) パッケージ作成、製造販売

3 方法及び結果

(1) 原料の採取

平成20年4月、錦江漁協青壮年部の協力を得て、霧島市隼人町地先の沖小島沿岸のヒジキ400kgを採取、隼人港内で2日間天日干しし、乾燥原料40kgを得た。

(2) ヒジキ加工品の試作

原料の一次処理、加工方法等について、水産技術開発センター等から情報を収集し、錦江漁協女性部を活動主体として、素干し、佃煮等を下記工程で試作した。

(素干し)

原料を釜で30分煮熟し、5～6時間天日乾燥する。

(佃煮)

素干しと同様、原料を30分煮熟した後、ザルにあげ、あらためて薄口醤油、砂糖、鰹エキスを調合した調味液で煮熟する。調味液に照りと粘性が出るまで煮詰める。

(ふりかけ)

上記の佃煮を2時間天日乾燥すれば、ゴマ、シソの実等と混ぜて半生状のふりかけとしても商品化できる可能性があることがわかった。

(3) パッケージ作成、販売

女性部内で協議した結果、試作した品目のうち、素干し、佃煮を商品化することとなり、容器の検討、県工業技術センターへのデザイン依頼等を経て、地元物産館や漁協直販イベント等で販売した。

特に佃煮については、地元産原料を使っていること、100グラム入りパック100円と

1 コインで買えることが魅力となり、平成21年3月までに2回、4月以降も数回の製造計画があり、確保している原料で1,500~2,000パックを販売する予定となっている。

4 今後の課題

女性部の高齢化や活動可能な部員の動員に限界があるため、取組みの効果が「女性部活動の活性化」に留まり、「漁村地域における加工企業化」までには至っていない。今後は、省力化や効率的な販売体制構築に向けた検討を行っていく必要がある。



ヒジキ(原料)の採取



隼人港内での天日干し



ヒジキ佃煮の製造



佃煮のパック詰め



工業技術センターに依頼して製作したラベルデザイン



完成したヒジキ佃煮