

低利用資源(トビウオ)の活用推進 (平成21年度低利用資源活用事業)

鹿児島地域振興局 林務水産課

1 目的

十島村においては5月から7月にかけて来遊するトビウオを漁獲し、ほとんどを鮮魚または塩干で鹿児島市場に出荷しているが、価格は低迷しており、付加価値の向上が課題となっている。

このため、諏訪之瀬島に整備された加工機器を活用して、すり身の試作を行いトビウオの付加価値向上を図った。

2 事業の内容

(1)トビウオすり身加工品の試作

十島村諏訪之瀬島においてトビウオすり身加工品の試作を行った。

(2) パッケージ作成，試験販売

島内でパッケージングした製品の試験販売を行った。

3 方法及び結果

(1)トビウオすり身加工品の試作

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，十島村漁協の諏訪之瀬島在住の組合員を活動主体として，トビウオすり身を下記工程で試作した。

原料はトビウオ22.0kg(80尾，平均体重275g)を用いてすり身(魚肉 9,575g，歩留まり43.5%)を製造した。

調理：冷凍しておいたトビウオを解凍する。

鱗をとり，頭部，内蔵を除去し，三枚におろし，皮をはいだ後，切り身(5切)にした。 腹骨は除去しない。

晒し：切り身を冷水できれいに洗った後，0.3%重曹水溶液(冷水で魚肉の約4倍量)中に10分間晒した。晒し終了後，冷水で洗う。

脱水：約80分間冷蔵庫で水切りを行った後，野菜用水切り機で脱水した。

ミンチ：グレートミニミンチに1回とおし，ミンチにした。

搗り(搗潰機)：あら搗り 10分

塩搗り 10分 魚肉1,000g当たり，塩15g(1.5%)

調味搗り 10分 魚肉 1,000g当たり，砂糖65g(6.5%)

ミリン40ml(4%)，でんぷん33g(3.3%)

酒40ml(4%)，卵白23g(2.3%)，水69ml(6.9%)

袋詰め，真空包装

(2)パッケージ作成，試験販売

すり身に「田いも」等の地元食材を混ぜ込んださつま揚げも作成し，冷凍すり身と共にパッケージを作成し，すり身が250g入りで350円，さつま揚げが4枚(約120g)入りで280円で試験販売を行った。

試食を行った人からは概ねよい評価を得たが，揚げ方にムラがないように揚げ油の温度を一定にすることや，すり身は価格を200円台にできないかとの意見があった。

4 今後の課題

今後は，諏訪之瀬島における原料や加工人員を確保し安定的にすり身の製造を行うと共に商品化し，販売促進を行う必要がある。

トビウオすり身 加工試験



1- 調理(解凍)



1- 調理(切り身)



1- 調理(水洗い)



2 晒し



3 脱水



4 ミンチ



5 粗攪り・塩攪り・調味攪り



6 袋詰め(完成)