

八モ加工副産物の有効活用

(平成21年度低利用資源活用事業)

大隅地域振興局 林務水産課

【背景・目的】

志布志漁協では小型底曳き網で漁獲される八モの地産地消に取り組んでおり、加工場を整備するとともに自動骨切り機を導入し、骨切り八モの真空パックを販売している。

加工の工程で産出される副産物については全て廃棄されているため、副産物の有効活用及び付加価値向上を目的に試作品の作成等を行った。

【普及の内容・特徴】

1 加工歩留まり調査

加工副産物の年間産出量を求めるために、血抜き、腹開き、骨切りの各工程における歩留まりを調査した。

2 試作品の作成

八モの加工を行っている志布志漁協の女性グループを中心に試作品の作成を行った。加工副産物のうち、背骨から骨煎餅、骨切りの際に廃棄される身の切れ端からすり身揚げ及び唐揚げを試作した。

すり身揚げは皮付き区と皮無し区で食味等を比較し、骨煎餅は食酢や食塩で前処理を行い6試験区で堅さや食味等の比較を行った。

試作品は試食に供し、20代～60代の男女30人を対象にアンケート調査を実施して評価を行った。

【成果・活用】

1 加工歩留まり調査

最終的な歩留まりは49.5%となった(図)。志布志漁協における年間の八モ水揚げ量は約40tであり、今回明らかになった各工程の歩留まりから推定すると、骨は年間約4.7t、身の切れ端は約2tが廃棄されていることが明らかになり、これらは潜在的な資源として利用可能と考えられた。

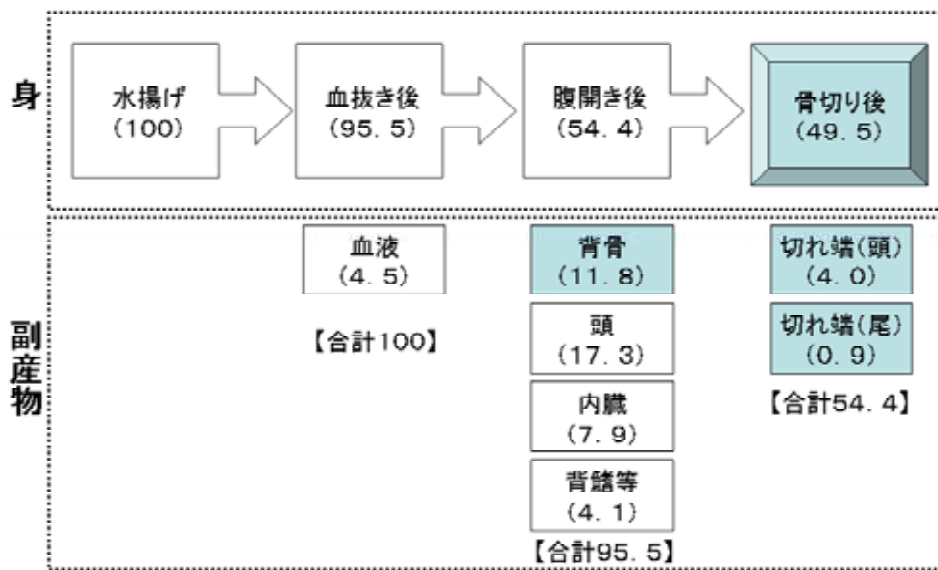
2 試作品の作成

アンケートの結果、骨煎餅及びすり身揚げに関しては、好意的な意見が多く、商品化の可能性が示唆された。

すり身揚げについては、皮は食味にほとんど影響を与えず、現在廃棄されている切れ端は、皮付きのまますり身の原料として十分に使用可能であることが明らかになった。また、骨煎餅の前処理については、食酢10%+食塩3%の混合液に浸漬した区が最も評価が高かった。

今後は、内臓や頭部を使って魚醤油を作成し、すり身の調味料として用いれば更なる有効利用に繋がると考えられる。

志布志漁協におけるハモの加工歩留まり



各加工工程におけるハモ歩留まり



抜血処理中のハモ



すり身の作成



試作品（骨煎餅）



アンケート調査