

アカエイを活用した魚醤油づくりの取組を支援

(県単, 低利用資源活用)

大隅地域振興局 林務水産課

【背景・目的】

おおすみ岬漁協大根占支所では, 1 ~ 3 月にかけてヒラメ固定式刺網漁業が営まれているが, 大量に混獲されるアカエイは市場価格が廉価であるため, 市場に出回することはほとんどない。そこで, 低利用となっているアカエイを原料に魚醤油を試作し, 漁獲物の有効利用及び付加価値化の一助とした。

【普及の内容・特徴】

おおすみ岬漁協大根占支所女性部・青壮年部と漁協職員が, 水産技術開発センターの指導のもと, 計画づくり, 加工実習を行った。振興局は水産技術開発センターとの連絡調整や加工作業の補助, 試作品の評価の支援を行った。

1 計画づくり

4 ~ 7 月に, 加工場所, 作業日程, 必要資材等について協議した。

2 加工実習

8 月下旬に, 水産技術開発センターの研究員指導のもと加工実習を行った。

(1) 原料確保

漁期の関係で地元調達できなかったため, 近隣漁協の定置網業者に頼み, 必要量を確保した。

(2) もろみの仕込み

仕込みにはアカエイのヒレの部分のみを使用した。熟成期間中の臭気対策として予め火を通し, 原料の風味を損なわないよう煮汁ももろみに添加した。また, 品質を比較するため, 志布志湾産のハモも同様に仕込んだ(アカエイ8.8kg, ハモ4.4kg使用)。

(3) 発酵・熟成

漁村研修センター調理室において約6ヶ月間, 発酵・熟成させ, 定期的に攪拌を行った。

(4) 絞り, 火入れ, 瓶詰め等

2 月下旬に, 水産技術開発センターの研究員指導のもと, 仕上げを行った。

絞り等: もろみを袋に入れ, 半日かけて粗ろ過した。

火入れ: 絞り汁を85℃で20分間加熱し2日静置後, 精密ろ過した。

瓶詰め: 容器を殺菌したあと, 瓶詰めを行った。

(5) 食味アンケート調査

女性部, 青壮年部, 漁協職員, 町・県関係者らを対象に, 試作品の色, 匂い, 味等についてアンケート調査を行った。

(6) 成分分析

水産技術開発センターにおいて, 試作品のアミノ酸含有量を測定した。

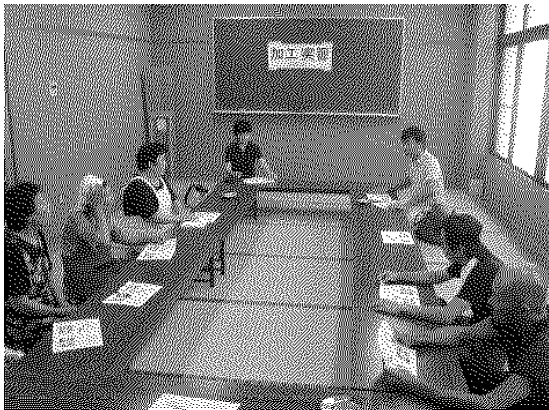
【成果・活用】

1 最終的にアカエイの魚醤油10L, ハモの魚醤油6Lの生産に至った。また, 発酵・熟成期間中はカビ等の混入は見られず, 色, 匂いに問題は見られなかった。

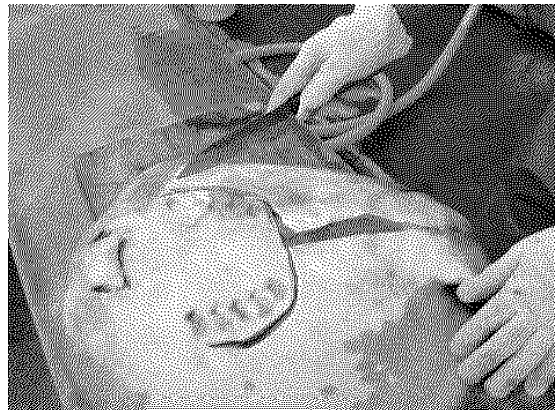
2 食味アンケートの結果, アカエイの方が高い評価を得た。好意的な評価もあった一方で「塩辛い」, 「魚臭い」という意見もみられた。

3 遊離アミノ酸量を調べた結果, アカエイとハモの間に顕著な差は見られなかった(約8,000 ~ 10,000mg/100ml)ものの, 市販の醤油より高い値を示した。

4 女性部にとっても魚醤油は馴染みの薄い品で, 生産性の向上(ろ過時間の短縮), 活用方法の調査など取り組むべき課題も多いが, 地域特産品として定着する可能性が伺えた。



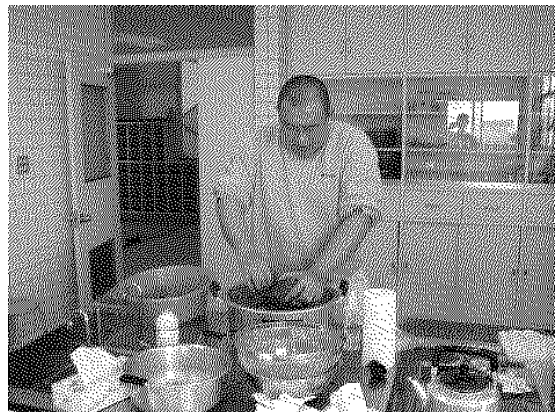
座学研修



アカエイの解体



ミンチの作成



絞り作業



試作品の完成

