

# トビウオの新たな加工品開発と販路開拓の取組を支援

熊毛支庁 林務水産課

## 【背景・目的】

屋久島におけるトビウオロープ曳漁業でのトビウオ類の水揚量は年間800トン前後と屋久島での重要な漁獲対象魚種となっている。そのなかでも特に4～6月に多獲されるセミトビ（アヤトビウオ）の魚価は低迷しており、新たな商品開発と販路開拓による魚価の向上が課題となっている。

このため屋久島漁協加工場を活用して加工場職員とセミトビ唐揚げ一次加工品の量産試験を行い、また量産した試作品を居酒屋に試験提供を行った。

## 【普及の内容・特徴】

### 1 セミトビ唐揚げ一次加工品の量産試験

セミトビ5箱(約400尾)を原料に、屋久島漁協加工場において加工場職員3名によるセミトビ唐揚げ一次加工品の量産試験を実施し、コスト計算等を行った。

### 2 セミトビ唐揚げ一次加工品試作品の居酒屋への試験提供

量産試験で試作した唐揚げ一次加工品5箱について、居酒屋6店舗（島外4店舗，島内2店舗）に試験提供を行い、実際に店舗で使用してもらった後でアンケートによる試作品の評価をもらった。

## 【成果・活用】

### 1 セミトビ唐揚げ一次加工品の量産試験

屋久島漁協加工場にて、セミトビ5箱を用いて加工場職員による量産試験を実施。手順は以下のとおり。

- (1) 冷凍セミトビを水につけて解凍しながらウロコ除去
- (2) 腹を開いて内臓・エラを除去
- (3) 歯ブラシで血合いを除去
- (4) クッキングペーパーで水分除去しながら塩振り
- (5) 片栗粉をまぶす
- (6) 50尾ずつ段ボールに梱包

作業は午前8時に開始し、午後2時に終了。昼食時間と最後の清掃時間を勘案すると、セミトビ5箱を処理するのに6時間となり、材料費・人件費等から計算してセミトビ1尾あたりの加工原価は約60.7円となった。

### 2 セミトビ唐揚げ一次加工品試作品の居酒屋への試験提供

事前に承諾を得た居酒屋6店舗（島外4店舗，島内2店舗）に対し、試作した一次加工品を50尾ずつ試験提供して実際にお店で試験利用してもらった。提供してから3ヶ月後に各店舗へアンケート調査を実施した結果、実際に客へ提供した設定価格は1尾あたり300円～580円、希望購入価格は70～150円と概ね加工原価を上回る結果となった。

## 【今後の課題】

今後は漁協青年部協力のもと屋久島安房夏祭り等に出品してセミトビ唐揚げ一次加工品の周知を図るとともに、具体的な単価設定を行い製品化を図る予定である。

## セミトビ唐揚げ一次加工品 量産試験



解凍しながらウロコ除去



腹を開いて内臓・エラを除去



歯ブラシで血合いを除去



水分除去後，塩振りと衣付け



試作品を50尾ずつ梱包して  
居酒屋へ試験提供を実施



試作品を調理したセミトビ唐揚げ