

# NPO法人と連携した低利用・未利用資源の有効活用について

大隅地域振興局 林務水産課

## 【背景・目的】

高山漁協自営の大型定置網漁業は高山漁協における年間の総水揚量の70%を占め、高山漁協における主力漁業となっている。しかし入網する雑魚のほとんどが養殖用の餌として安価で取引されたり廃棄されており、これら価値の低い未利用・低利用資源の有効活用が急務となっている。そこで高山漁協自営定置の従業員が主体となっている高山漁協青壮年部員の漁家経営の改善・収入増を図るべく、低・未利用水産資源の有効活用を目的にNPO法人と協力して魚食普及イベントを実施した。

## 【普及の内容・特徴】

### 1 NPO法人との協力体制の構築

障害者の自立支援を目的に設立された鹿屋市のNPO法人愛あいネットが障害者の雇用の場として飲食店をオープンさせ、集客力の向上を目的に定期的にイベントを実施したいとの事で、「障害者の雇用創出と低・未利用水産資源の有効活用」をコンセプトにかごしまのさかな「食」協働事業を導入して、高山漁協青壮年部とNPO法人愛あいネットが協力して魚食普及イベントを実施するのを支援した。

### 2 魚食普及イベントの実施

- (1) 愛あいネットアリス食堂広場におけるイベント「うぜけん市場」での魚食普及活動
  - 7月21日 雑魚類の唐揚げ，茹でミナ，おっけ汁（雑魚の味噌汁）の試食
  - 9月15日 三角ミナとサザエの壺焼き体験，アジの炭火焼き体験，雑魚類の唐揚げ，おっけ汁の試食
  - 10月20日 雑魚の唐揚げ，雑魚の煮付け，おっけ汁の試食
- (2) 関係機関20名によるアカエイ料理の試食会と評価
  - 2月7日 鹿屋市の割烹しまにてアカエイ料理の試食とアンケート評価を実施
- (3) 志布志湾ぶえん祭りでの魚食普及活動
  - 2月23日 アカエイの唐揚げ試食，ワカメのしゃぶしゃぶ体験・試食

## 【成果・活用】

当初愛あいネットアリス食堂広場で開催していた「うぜけん市場」は集客力もほとんど無く、試食活動に苦労した。そこで、関係者の中で評価の高かったアカエイの料理について関係機関で試食・アンケート調査を実施。さらに評価の高かったアカエイ切り身の唐揚げについて志布志湾ぶえん祭りでは試食会を実施したところ、試食会場に行列ができて開始から1時間もたらずに在庫が無くなり試食会を終了。

またぶえん祭りではこれまで活用されてこなかった高山地先海域のワカメについてしゃぶしゃぶと試食の体験をしたところ、これも来客者から高い評価を得ることができた。

ぶえん祭りでは試食活動の他、高山漁協の販売ブースにて事前に準備したエイの切り身9パックと生ワカメ200g30袋を販売したところ完売することができ、今回の活動で高山漁協青壮年部メンバーに「ワカメが売り物になる」と意識づけることができた。

## 【その他】

関係機関で実施したアカエイ試食会は新聞にも取り上げられて注目を集めたためか、その後鹿屋市内のスーパーでアカエイ切り身を販売する店舗も出てきた。しかしまだアカエイ等雑魚の浜値は低いままで、今後も魚食普及活動を実施していく必要がある。



図1．漁協青壮年部とNPO法人の協議



図2．「うぜけん市場」での魚食普及イベント



図3．関係者によるエイ料理試食会



図4．「ぶえん祭り」での魚食普及活動

**エイ料理してみた** (一)

鹿屋市のNPO法人「愛・あいネット」は7日夜、普段は調理されることのないエイを使った料理の試食会を同市西大手町の飲食店で開いた。関係者ら約20人が4種類のメニューを楽しんだ。

同法人は、県事務の委託を受け、水産物の料理開発や魚食普及活動を実施。今回は肝付町の高山勝敏の協力で、水揚げされても廃棄されることが多いエイの料理開発を企画した。

同法人によると、エイは脂質が少なくコレステロールが豊富。試食会では赤布巻で捕ったケチカエイを使い、開き身や空揚げ、切り身の焼として食べる難めながら、「あつさり」して食べやすい一口をあげた。

同法人の柳井谷昭平理事長(58)は「反心は上々で良かった。今後魚卵を重ねて、各飲食店にエイ料理をドッキングしたい」と話した。(山田天彦)

**上々のあつさり味** (一〇)

エイ料理の試食を楽しむ参加者  
—鹿屋市西大手町

鹿屋のNPO、開発試食会

図5．エイ料理試食会に関する新聞記事  
(南日本新聞 平成25年2月17日掲載記事)