

# 首折れサバの急速冷凍試験

熊毛支庁 林務水産課

## 【背景・目的】

屋久島では一本釣りで漁獲されたゴマサバの首を折り血抜きをし、刺身用に食する習慣があり、「首折れサバ」として親しまれている。平成12年には「屋久島くびおれサバ」として商標登録もされ、地元では刺身商材として引き合いが強く、価格も比較的高値（平均840円/kg）で取引されている。

一方、ゴマサバは鮮度低下が早いことから、流通は屋久島島内に限られており、サバの旬である冬期には漁獲が集中し漁獲制限（10～20尾/日・人）がかかっている。また、観光シーズンである夏期は水温が高く蓄養できないために、観光客へ提供できない状況にある。

そこで、旬である冬期に漁獲されたゴマサバを冷凍し、観光シーズンである夏期に観光客へ提供するために、急速冷凍技術を活用した刺身商材の鮮度保持技術の開発を目的として試験を実施した。

## 【普及の内容・特徴】

屋久島では平成24年6月に鹿児島市の水産会社がマイナス30℃のリキッドフリーザーを導入して主にトビウオ刺身商材の加工を行っているが、多様な顧客ニーズに応えるため商品アイテムの増加を目指していた。一方、鹿児島大学水産学部は急速冷凍技術を利用した水産物の高鮮度維持技術を既に持っており、屋久島首折れサバへの応用を検討していた。

また、前述のように漁業者はサバが釣れる時期には漁獲制限を受け、需要が増大する夏期には蓄養ができないためにサバ釣りができないというジレンマを抱えていた。そこで、この3者を協力させることで試験の実施が可能となった。

## 【成果・活用】

平成24年7月に熊毛支庁、屋久島漁協、屋久島町、鹿児島市の水産会社、鹿児島大学水産学部で協議し、以下の役割分担で首折れサバの急速冷凍試験を行うこととなった。

鹿児島大学：冷凍保存及び解凍条件の検討、サンプルの品質解析等

屋久島漁協：サンプルの提供

水産会社：急速冷凍設備の提供

熊毛支庁：普及・連絡調整

台風や高水温の影響で何度か試験が延期になったが、平成25年1月にようやく首折れサバの急速冷凍を行うことができ、その後、サンプルを大学に持ち帰り解凍条件等を変えながら、鮮度保持状態の比較・検討を行っている。

## 【その他】

今後は試験結果の報告会を地元で開催する予定であり、商品化の目処が立てば、屋久島地区水産業改良普及推進協議会等でPR方法等の検討を行っていくこととしている。



**写真1 船上にて首折り作業**  
漁獲後、数日蓄養して、船上にて首を折り即殺後、  
海水中で数分間脱血処理を行った。



**写真2 冷やし込み**  
脱血後、水水で10分間冷やし込んだ。  
魚体温度は17°Cから7°Cへ低下した。



**写真3 箱詰め・輸送**  
冷やし込み後、下米、バーチをして箱詰め。  
約1時間かけて加工場へ輸送した。



**写真4 三枚おろし**  
加工場にて3枚におろし、フィレに加工した。



**写真5 真空パック**  
フィレを1枚ずつ真空パックした。



**写真6 急速冷凍**  
真空パックしたフィレをマイナス30°Cのアルコール  
急速冷凍機にて20分間凍結した。