

地域資源を活用した加工品開発

大島支庁 林務水産課

【背景・目的】

喜界島周辺では、多くの天然礁や人工礁を利用した旗流し・曳縄・瀬物一本釣り等の漁船漁業や、陸上施設を利用したクルマエビ・海ぶどう等の養殖業が盛んに行われており、漁業は地域経済を支える基幹産業となっている。一方、近年の魚価低迷、水揚量の減少、燃料や資材の高騰等により漁業経営は厳しい状況にあり、生産意欲の高揚、漁業収入の増大、漁村女性の雇用促進など漁家経営の改善を図る上で水産加工にかける地元の期待は大きい。こうした期待に応えようと、町では、県の補助事業（平成24年度地域振興推進事業）を活用し、簡易加工施設及び加工機器等の整備に着手した。今回、県では、漁村女性を中心とした新たな担い手グループの育成を図るため、漁村女性らによる加工品開発を支援した。

【普及の内容・特徴】

試作品目は、地元漁業者らの希望品目の中から、町の整備する加工機器で製造可能なものを予め支庁で選定した。実習の開催に当たっては、事前に月別実習計画を提示し、町・漁協を通じて関係者に声掛けしてもらうなど、漁業者の妻らが参加しやすい環境づくりに努めた。

1. 計画づくり

8月～翌年2月に、町、漁協職員らと日程、場所、魚種、加工品目、必要資材等について随時協議した。

2. 加工実習

9月～翌年3月に合計5回、喜界町中央公民館において、漁村女性ら延べ38人を対象に加工実習を行った。地元産のサワラ、カツオ、ヒメダイを原料に 角煮、味噌漬け、フレークなど合計8品（16種類）を試作した。試作品は、漁協組合員及び漁協・町・公民館職員らに試食してもらったほか、魚食普及の拡大と地産地消の推進の面から学校給食センターに持ち込んだ。

【実施状況】

日時	場所	人数 (人)	魚種	魚重量 (kg)	加工品目	備考
9/20	喜界町中央公民館	13	サワラ	8	角切り(1種)、角煮(2種)、醤油味噌漬け(2種)	給食センターへ持ち込み
10/26	喜界町中央公民館	7	サワラ	8	味噌漬け(2種)、酒粕漬け(1種)	
11/26	喜界町中央公民館	8	ヒメダイ	4	フレーク(3種)	
12/19	喜界町中央公民館	6	カツオ	6	魚肉ハンバーグ(3種)	
3/23	喜界町中央公民館	4	ヒメダイ	3.6	魚味噌(2種)	
7ヶ月間	喜界町中央公民館	38人	3魚種	29.6kg	8品16種類	持ち込み1回

【成果・活用】

- ・ 今回の研修が将来の加工グループのメンバー選定への礎となることが期待される。参加者アンケートでは、再度挑戦してみたいという意見が大半を占め、参加者の意欲向上，地域の活性化に繋がった。
- ・ 試作品にさらなる改良を加え，付加価値の高い商品を製造することで，これまで自家消費に向けられていた低価格魚の有効利用に道が開かれた。



座学



魚の捌き方



角煮試作



味噌漬け試作



魚肉ハンバーグ試作



魚味噌試作