

水産加工グループの育成について

鹿児島地域振興局林務水産課

【背景・目的】

鹿児島郡十島村は有人七離島からなり、周辺の海域は、天然の瀬礁に恵まれ、黒潮の影響で回遊性魚類も多く、近海に好漁場が形成され、一本釣り・刺網漁業によりアオダイ等の瀬魚類、トビウオ等の浮魚類が漁獲されている。

漁獲物は、各島内で鮮魚で消費される他は、週に2回のフェリーで鹿児島市へ運搬されるため、他産地に比べて漁獲から競りまでに日数がかかるほか、輸送経費がかさむことが所得向上を阻む一因となっている。

水産加工を行うことで、島内での消費を増やし輸送代を除くことができるほか、付加価値向上により他地域への消費拡大を促すことで、漁業所得の向上を目指す。

【普及の内容・特徴】

- 1 諏訪之瀬島水産加工グループ・すわのせレインボーとオオヒメ、トビウオ等の灰干し製品について賞味期限を検討し、また、加工技術向上のための指導を行い、技術の改善定着をはかった。
- 2 十島村の他島でも水産物加工について意識向上させるため、口之島、中之島、平島、諏訪之瀬島、悪石島、宝島の漁業者代表に、水産物加工についての研修を行った。

【成果・活用】

- 1 水産加工グループ・すわのせレインボー指導
トビウオ灰干しの賞味期限について協議し、これまでの細菌検査の結果、冷凍保存で5ヶ月は問題なかったことを踏まえ、賞味期限は冷凍で3ヶ月とした。
品質の向上のため、オオヒメ、イスズミ、マアジ、トビウオについて、灰干し時間を1日と3日にし、塩分量・水分量を後日水産技術開発センターで調べた。
その結果、灰干期間を長くしても塩分や水分量に大差はなかった。
水分が多い分、ふっくらとした製品で、程良い塩味になっていると考えられた。なお、イスズミは風味が悪く、今後検討を要すと思われた。
また、作成した製品は一尾の開きであったが、今後、消費者の嗜好に合わせ、切身とした製品を検討することも考えられた。
- 2 各島漁業者の視察研修
離島漁業再生支援交付金事業により、水産技術開発センターにて水産加工についての研修を行い、持参した加工試作品について、水技センター担当者から意見を聞いた。

(写真) 1 すわのせレインボー指導 (灰干し)



魚種	灰干 期間	形状	塩分(%)	水分量 (g/100g)	食品成分 データベース による水分
オオヒメ	1日	丸	2.5	77.6	—
	3日	丸	2.5	76.9	
トビウオ	1日	丸	3.0	76.2	76.9
	3日	丸	3.3	76.5	
オオヒメ	1日	切身	2.0	76.0	—
	3日	切身	2.1	75.7	
アジ	1日	切身	2.6	73.9	(マアジ) 74.4
ニザダイ	1日	切身	2.3	75.0	—

2 視察研修

