

トビウオ等の地産地消の促進を目的とした加工品の開発

熊毛支庁農林水産課

1 目 的

種子島漁協女性部では、地元で漁獲される水産物の付加価値向上を図るため、塩干、すり身の加工等に取り組んでおり、これまでにトビウオやウツボを対象としてきたところである。しかし、塩干やすり身加工は広く普及している現状であることから、新たな加工品の開発や作業効率の向上が課題となっている。

今回、加工品開発講習会の開催及び作業機材の導入による作業環境の改善を図ることにより、新たな水産加工品の開発と作業効率の向上を図ることを目的とした。

2 事業内容

(1) 実施事項

- ① 加工品開発講習会の開催
- ② 作業環境の改善

(2) 実施期間 平成 15 年 2 月～平成 15 年 3 月

(3) 実施グループ 種子島漁業協同組合女性部

3 方法及び結果

(1) 加工品開発講習会の開催

- ・トビウオの付加価値向上
- a : とび魚ロールの試作

平成 14 年度に県内で実施された「かごしまの"食"新料理コンクール」で当地域在住の主婦が考案した種子島産のトビウオやサツマイモを用いた「とび魚ロール」が最優秀賞を受賞。

近年の地産地消の流れもあり、このとび魚ロールの考案者の榎本さんを講師として加工講習会を実施し、とび魚ロールの加工法の習得や更なる改善策の検討を行った。また、併せて婦人部以外への試食アンケートを実施した。

「とび魚ロール」が最優秀賞を受賞したことにより、西之表市が農業関係の会合と併せて、既に試食会を開催していたが、砂糖を混ぜた味つきのトビウオすり身を使用したため、甘くてお菓子的な味になり、味の面でもう一工夫必要との意見があったようである。そこで今回の講習会では、調味料を混ぜないすり身を用いて試作した。

試作品は研修会参加者や市、県職員に試食してもらい、意見を聞いたところ、美味しいとの意見が圧倒的に多かった。「おかず」か「つまみ」かとの問いかけには、「つまみ」の意見が半数以上。次いで、「おかず的。」が多く、「おやつ。」との意見は少数で、「おかずにもおやつにもなる。」との意見もあった。

とび魚すり身は元々癖の無い味であるが、さらに芋も混ぜているので、すり身の味が強くなく、魚嫌いの方でも魚の良質なタンパク質が摂れるうえに、食べやすい

ため、魚食普及には適している加工品であると思われた。

あえて、欠点や改善すべき点を聞いたところ、欠点としては「油で揚げているため、少々油っぽい。」、「揚げているのでパンが堅い。」との意見が出された。

改善すべき点としては、「もう少し味が濃くてもよい。」または、「辛くてもよい。」、「パンの代わりに春巻きの皮でまくと良いつまみになる。」というような意見もあった。

b：魚肉ウインナーの試作

水産試験場に相談し、レシピを入手して試作した。レシピに従い、腸詰め加工後にボイルして試食したが、皆、美味しいとの感想を持てるものであった。

種子島漁協の加工場でトビウオの薫製とともにスモークをかけてみたが、温度が高すぎたことと燻す時間が長かったため、風味は向上したものの、水分が減少して堅くなり、ジューシー感が失せてしまった。美味しいものではあったが、燻す温度を低くし、時間も短くしたほうが良かったと思われた。また、香辛料を増加して、燻す時間を長くすると、サラミ風の加工品も作成可能ではないかと思われた。

・ウツボの付加価値向上

ウツボは小骨が多く、食材となりにくい面があることから、当該地域においては、利用度が低く、これまで西之表市と女性部が塩干加工に取り組んでいたものの、継続的な加工には至っていなかった。

今回は、小骨の多さを克服するための手法を取り入れ、新たな加工品素材にすることを目的とし、小骨対策として、高温高温によって小骨を軟化させることが可能であるかを検討した。種子島実業高等学校の協力を得て、高校にある圧力釜で、ウツボを120℃で20分間蒸したが、小骨が軟化しなかったため、更に15分延長したところ、小骨が軟化した状態となった。高温加熱したウツボは、臭い等もなかった。加熱後の魚肉を味付けし、そばろに加工してちらし寿司の具としてみたが、通常の魚肉と大差ないものであった。

ウツボを高温加熱すると、小骨も軟化し、グロテスクなイメージも消えるため、みそ煮など各種の料理に利用できると考えられた。

(2) 作業環境の改善

これまで、トビウオやウツボの加工に用いる包丁やまな板等は、一般家庭用のものを使用していたが、魚体のサイズに見合ったものでないこともあり、作業しにくい面があった。また、通常の魚類より体長の長いウツボを捌くのに、まな板の代用として長い板きれを使用しており、衛生的であるとは言い難い面も見られていた。

このため、加工対象となるトビウオとウツボの魚体サイズ等に見合った加工機材として、トビウオ加工用の小出刃包丁とウツボ加工用の90cmのまな板と捌き包丁を導入した。

その結果、トビウオやウツボがさばきやすくなったとの意見が得られた。従来のご家庭用が使いやすいとの意見もあったが、慣れれば、魚体サイズ等に見合った加工機材の方が、作業効率もよくなると思われる。

4 考 察

今回は、とび魚ロールの試作、魚肉ウインナーの試作、ウツボの加工、作業環境の改善

に取り組んだ。

とび魚ロールについては、魚食普及にも適した加工方法であり、今後はイベント等での加工販売などを通じてPRしていき、定着化を図っていく必要があると考えられた。

魚肉ウインナーについては、美味しい加工品であったが、燻す温度や時間を検討し直し、ジューシー感のあるものや香辛料を増加してサラミ風の加工品とする方法の確立を図ることが必要と考えられた。

ウツボの加工については、加工品の試作には至らなかったが、圧力釜で小骨を軟化させることで、加工素材として活用できる可能性がわかった。今後は、具体的な加工品づくりに取り組んでいく必要があると考えられた。

作業環境の改善については、魚体サイズ等に見合った加工機材を使用することで、作業効率の向上が図られる可能性が示唆された。また、作業効率の向上に加え、最近よく耳にするようになった「食の安全・安心」という消費者のニーズに応じるためにも、衛生的な機材を用いていくことが重要であると思われる。

今回の取り組みでは、漁獲物の付加価値向上が十分に図れる結果は得られなかったが、女性部員からは「もっと、こういう活動をしなければ！」といった意欲的な声が聞かれ、女性部活動の促進が図られたのではないかと感じられた。