

地域の特産品づくり

大島支庁商工水産課

1 目的

沖永良部島漁協に水揚げされる漁獲物のうち、シビ、シイラ等は水揚が集中すると価格が暴落するため、これらを活用した加工品を試作し付加価値向上を図るとともに、地域の特産品を作る。

2 事業内容

(1) 実施期間

平成16年3月

(2) 実施グループ

沖永良部島漁協婦人部

(3) 実施場所

和泊町公民館調理室

(4) 実施内容

加工品の試作（地元産魚類を用いた練り製品）

3 方法及び結果

地元産魚類で練り製品（さつま揚げ）の試作を行い、原料の適性や特産品としての可能性を検討した。

(1) 原料

シイラ、キハダ（シビ）、ハチビキ（ムロチ）、ヒレジロマンザイウオ（ツバメ）、アオブダイ（オハチ）、タキベラ（アカテ） 計6種類

(2) 製造方法

- ・三枚におろした身を細かく切り、氷水に20分程度晒す（2回）（図1～2）。
（赤身は0.3%食塩水で晒す）。
- ・網袋で魚肉を脱水する。
- ・温度上昇を抑えるために氷とともにフードプロセッサーで粉碎（図3）。
- ・すり鉢を氷水で冷やしながらかき混ぜる（5～10分）（図4）。
- ・魚肉1Kgに対し20gの食塩を入れて攪拌（20～30分）。
- ・粘り気が出てきたら調味料を入れ攪拌（10分）。

魚肉1Kgあたり

砂糖	50g
卵白	1個分
水溶性澱粉	15g
化学調味料	5g

- ・気泡が入らないように成形し、低めの温度で油でじっくり揚げる(160℃前後)。

(図5)

(3) 結果

①いずれの魚でもさつま揚げの製造は可能であった。また、魚種によってそれぞれ製品の色、食感、味が異なった(図6)。

- ・シイラ 旨みが少ない。
- ・キハダ 色が黒っぽい。晒した際の塩分が残って塩辛い。
やや硬い。
- ・ハチビキ アジに近い味。やや黒っぽい。
- ・ヒレジロマンザイウオ 白身で風味も良い。柔らかい。
- ・アオブダイ 水っぽい。魚の味が薄い。硬い。
- ・タキベラ 水っぽい。魚の味が薄い。硬い。

試食では、食感、外観、味の総合で、ヒレジロマンザイウオ、ハチビキ、シイラの順で評価が良かった。

②播る時間が短くなってしまったため、さつま揚げとしての食感がやや不足していた。

③専用の加工機械が無くても、試作は可能であった。

4 所感

今回用いた6種類の魚は、いずれも練り製品の原料としての利用が可能である事がわかった。

魚種により味や色などの特徴があるので、それぞれの特性に応じた晒しや播り時間などを研究し、複数の魚種を組み合わせることで製品化できるものと思われる。

さらに、地元産品(イカ、野菜など)の混合や、さつま揚げ以外の形への応用などを検討することで地元の特産品に仕上げていくことも充分可能であると思われる。

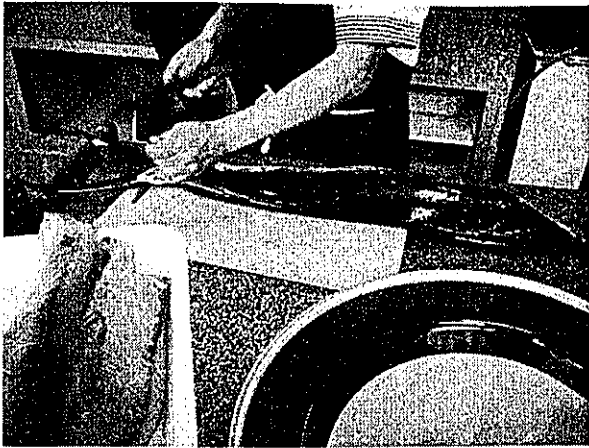


図1 魚をさばく



図2 氷水でさらす

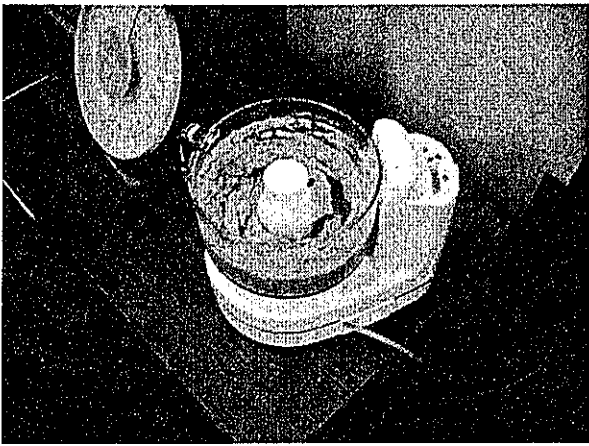


図3 フードプロセッサーで粉碎

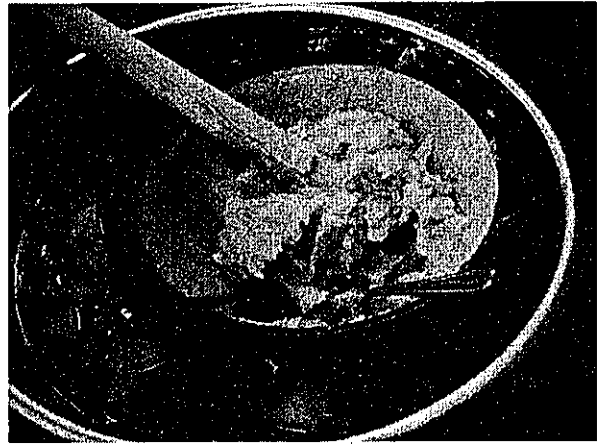


図4 冷却しながら搗る

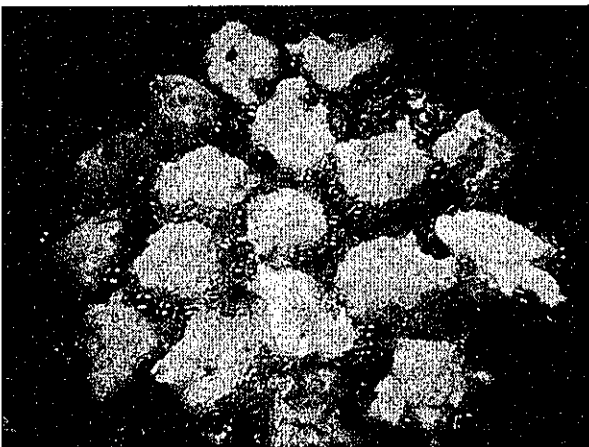


図5 油で揚げる



図6 試作品