

# 低利用魚の地域内流通拡大の試み

大隅地域振興局 林務水産課

## 【背景・目的】

おおすみ岬地区では、イセエビ刺網で混獲され投棄されている地魚や定置網で大漁時に価格が暴落する漁獲物の付加価値向上が課題になっている。

また、同地区では高齢化率が40%を超え、地元の直売所に足を運べない消費者や調理に時間を割けない消費者から、新鮮な刺身や農産物の配達と簡単に調理して食べられる加工品の開発が求められるようになってきた。

このため、直売所において移動販売車や急速冷凍機等を整備し加工機能を向上させて、イセエビ刺網や定置網で低利用になっている漁獲物を活用した簡便に調理できておいしい加工品の開発を行い、地域の消費者に届けることを目指した。



## 【普及の内容・特徴】

今回の取組は、鹿児島県内で少子高齢化が最も顕著に進行している半島先端地域で、水産物流通においても困難を抱え目詰まり状態にある中で、「国産水産物流通対策促進事業」を導入して、おおすみ岬地区地域水産業再生委員会において地域の生産者や団体が連携して目詰まりの解消を目指した。

### ①地域水産業再生委員会における検討

浜の活力再生プランに掲げた水産物の付加価値向上に関して、急速冷凍機を用いて岩ガキ、イセエビ、キビナゴ、養殖カンパチ、水産加工品等の冷凍試験を行い検討した。

### ②国産水産物流通対策促進事業の導入

有限会社坂下水産が運営する直売施設「ふる里館」に移動販売車と急速冷凍機や冷凍冷蔵庫等を整備し、定置網や刺網の低利用魚の加工品開発に取り組むこととした。



図1 再生委員会における冷凍試験

## 【成果・活用】

おおすみ岬漁協と連携して、ふる里館が整備した機器を活用していくことにより、直売所を起点として地域内で佐多岬地区の低利用魚の有効活用が進むことが期待される。

- ・急速凍結機：鮮度劣化が早いキビナゴやハガツオなどの冷凍加工品の開発や、ふる里館が開発してきた総菜や加工品を調理したての高温状態で急速冷凍することにより、電子レンジで簡単に調理できておいしい加工品の開発につながる。
- ・移動販売車：高齢化や買い物時間の制約により地元の消費者の来店が大幅に減少しているため、新鮮な刺身等の水産物を求める地元の消費者に提供すると共にイベント販売に活用する。
- ・ミンチ機、真空包装機、冷凍・冷蔵庫：加工作業の効率化を図る。



図2 イセエビ刺網で投棄される主な魚種



図3 定置網の漁獲物



図4 (有)坂下水産 「ふる里館」



図5 「ふる里館」店内



図6 「ふる里館」鮮魚販売



図7 「ふる里館」の加工品



図8 移動販売車



図9 急速冷凍機



図10 真空包装機



図11 ミンチ機