

おいしい仕事

この度の定期異動で水産試験場化学部に配属されました加治屋です。前任地では普及員として勤務し、試験場と漁業者の方々とのパイ役を職務の一端としておりましたが、今回、その情報の発信源に配属されることとなり、責務の重大さに内心ドキドキしつつも、無言のプレッシャーをかけてくださる暖かい周囲に恵まれ、充実した研究員生活のスタートを切りました。

さて、赴任して早3ヶ月が経過し、知的情報が氾濫する研究員生活にたどたどしくも馴化に努める日々を送っていますが、そんな私の担当業務を少しばかり紹介したいと思いません。

1 水産資源高度利用開発研究

県産魚介類を用いた新製品、特産品の開発、また未利用資源の有効利用を図るとともに、県内水産加工業者あるいは漁協婦人部の方々の製品開発等に資するというもので、もし皆さんの身近に「これは何かに使えないか？」という疑問符が着くものがありましたら、一報頂けると幸いです。都合の許す範囲で、対応したいと考えます。

さて、当研究において、最近手がけているものに、南薩沖で漁獲されたヌタウナギという円口類に属するものがあります。

ヌタウナギは、日本中部以南、韓国の浅海域に分布しており、体長は大きなもので60cm位、体色は黒褐色で、骨は全て軟骨、鱗もなく、眼に至っては著しく退化し、皮下に埋没しているという見た目で損をしているタイプの生物です。また、名前からも連想されるとおりストレスを感じると、その体表からおびただしい量の粘液を分泌し（一匹でバケツ半

分位はケロツと）、漁具に被害を与えるという、やっかいな一面を持っているため、漁業者からは疎まれがちな存在です。しかしながら、県内の一部地域では頭から尻尾の先まで食べられる食材として、またお隣の韓国では、身はキムチの材料として、皮も加工品として珍重される素材です。この素材について、加工方法を検討し、数品を試作していますが、試食者の反応は今ひとつの感があり、このような試作試験をするにつけ、大衆受けする食品の開発はかくも難しいものかと加工業の先達の労苦を実感する毎日です。しかしながら、試験終了後にはお腹一杯になれるというメリットがあり、独身研究員にとってはありがたい研究でもあります。

2 サメ利用技術開発研究

本事業は、サメ類について、食品素材としての利用能等を調査し、その付加価値を高める事によって低利用資源の有効利用を図るとともに洋上投棄の防止に資することを目的として平成8年度より取り組まれています。

これまでに、ねり製品原料としての利用能、尿素の除去方法等について検討され、種々の加工食品が試作されています。今年度は、(一応の)最終年度に当たり、加工食品の試作試験を主として進める計画です。こちらも試験終了後は、お腹一杯。

試食者の表情から察するに、今のところ表題の「おいしい仕事」に反する仕事をしている感がありますが、一日も早く「おいしい」と言われ、皆さんのお役に立てるよう努力致しますので、よろしく願います。

(化学部 加治屋)