

与那国町漁協での魚類加工品開発

1. 目的

与那国町は島周辺にひき縄、一本つりの好漁場を有しており、漁獲物は島内販売のほか那覇や本土市場に出荷されている。しかしながら、島内需要は限られ、島外出荷には多大な輸送コストを要するためシビ、カツオ、シイラ等については販売に苦慮する状況にあり、生産拡大のネックになっている。

漁協では、現在鮮魚販売できない肉質の悪いカジキを使って干物やでんぶ等を生産し地元空港売店で販売しているが、家内工業的で加工品目も限定されているため、農業改良普及センターと共同で新たな加工品の開発を行うとともに婦人部の中心とした生産体制を整備し、加工事業の拡大並びに漁業生産の安定を期する。

2. 対象

与那国町漁協、同婦人部

3. 協力機関

農業改良普及センター、与那国町

4. 実施状況

(1) 事業開始前の協議

7月7日、与那国町漁協長、漁協婦人部長、与那国町経済課長に生活改良普及員を加えて、加工事業の本格化に向けて必要性の再確認及び作業内容等について検討。

(2) 加工試験及び評価

漁協婦人部及び生活改良普及員により、次のとおり加工品の試作を行った。

八重山支庁 山 川 晴 生

なお、加工原魚は当面与那国のイメー
ジとして売り出しやすいカジキを使用す
ることとし、新品目の開発、技術の研鑽、
生産体制の整備を図りながら、カツオ等
の魚種に応用していくこととする。

カジキは現在でも干物等を製造販売し
ているが、既存製品の改善の必要性検討、
より付加価値の高い品目検討さらに干物
加工のできない部位（頭、尾部）の加工
品開発を目的とした。また、同時に賞味
期限のチェックを行った。

◎カジキみそ

蒸しカジキを味噌等で味つけしたもので
あるが、味噌を地元での手作り品に替える
など工夫した結果、試作品販売まで行うこ
とができた。今後クリアすべき課題もあ
るが、一応製品化の目途はたった。

(原材料—150gガラス容器24個分)

カジキ	1.5kg	1,500円
味噌(地元産米味噌)	3kg	2,400円
醤油	0.5カップ	18円
みりん	0.5カップ	40円
泡盛	0.5カップ	61円
砂糖	200g	52円
ガラス容器	24個	1,296円
人件費	600円×3時間	1,800円
合計		7,167円(1個当たり298.6円)

◎カジキ佃煮

カジキみそ同様、試作販売まで実施。製
品化の可能性あり。

(原材料—200gビニール袋パック17袋分)

カジキ	3kg	3,000円
コンブ	300g	385円
醤油	4カップ	144円
酢	大さじ3	10円
しょうが	100g	100円
ゴマ	少々	100円
みりん	100ml	20円
ビニール袋	17枚	136円
人件費	600円×3時間	1,800円
合計		5,695円 (1個当たり 335.0円)

◎カジキ干物

既存品であり、与那国空港売店では売れ筋商品であるが、天日乾燥のため肉厚を薄くできず食べにくい。このため、現状では他に販路をもとめにくい状況であることから細切りにして辛子マヨネーズパックをつけるなど今後検討を要する。

また、顧客から食べ方についての問い合わせが多いため、説明書を添付する。

上記のほか、カジキジャーキー、カジキオリブ漬け、カジキ茶漬け、カジキふりかけ等の試作を行ったが、保存性や色、味、堅さ、等の面で問題があり、品目を絞ってさらに試作検討を行う必要がある。

5. 今後の課題、方向

(1) 製品開発

○多くの品目について試作が行われたが、販売レベルに達していない。

○試作品製作→検討会(→第三者の評価)
→(試験)販売を重ねる。

○カジキ味噌と佃煮については調味等工夫した上で試作販売を本格化する。

○カジキ加工品開発の進展を見ながら、シビ等利用の加工品の試作を行う。

(2) 原魚調達

加工対象魚の加工仕向見込み量の整理

(3) 原価計算

材料費(原魚、調味料等、容器、ラベル)、人件費、設備減価償却費等

(4) 販売対策

①地元空港売店での販売強化

○のぼり設置、民宿へのちらし配布等

○品目別売上整理

②島外販売対策の検討

○販路開拓

○パッケージ、内容量、価格等の検討

(5) 生産体制

漁協職員が業務の合間に製造しているが、現状では生産体制の拡充は困難なため、加工実習を通して漁協婦人部の技術向上を図り、婦人部を中心とした加工体制を整備する。

(6) 施設整備

現在の加工整備では、品質の安定や付加価値の高い加工品開発を図る上で不十分なため、生産体制等の条件整備の進捗にあわせて整備の充実を検討する。



8/6 加工実習 (第1回)
カジキ味噌、カジキ佃煮(味、色、賞味期限等の試験)



11/25 試食検討会
品目の絞り込み及び加工販売方法について検討



1/26 加工実習 (第2回)
カジキ味噌、カジキ佃煮の試作。空港売店で試験販売実施



1/26 加工実習 (第2回)
カジキ味噌、カジキ佃煮の試作。空港売店で試験販売実施



与那国町漁協 与那国空港売店