

◆技術交流

漁獲物残滓処理技術研修

1. 目的

平良市漁協では、加工品としてマグロの南蛮漬けやソデイカの黄金揚げを製造し販売を行っているが、加工時に生じる残滓が多くその処理に困っている。残滓処理の参考とするため、残滓物を肥料にし、販売を行っている業者（當山バイオ）の協力より技術研修を行った。

2. 交流先

糸満市西崎町 當山バイオ

3. 日程

平成14年7月17日（水）

4. 参加者

平良市漁協婦人部：部長 酒井恵子
友利恵子

伊良部町漁協婦人部：国吉京子

平良市漁協職員：仲間美智子

宮古農業改良普及センター：

主任技師 名嘉真清美

沖縄県水産試験場普及センター：

技師 山田真之

宮古支庁農林水産振興課：技師 石川貴宣

5. 交流内容

當山清氏より残滓を肥料にする作業行程について説明があった。

材料：マグロ等魚の残滓、米ぬか、糖蜜、細菌類

材料の残滓物は、漁連等市場を回りもらってくる。どこの市場でも残滓処理に困っているようだ。

方法：ミキサーに残滓物、米ぬか、糖蜜、細

菌を入れ粉碎し、乾燥させる。乾燥後、もう一度粉碎し乾燥させ、コンテナーに入れ熟成させ肥料として完成する。粉碎中の残滓物は、いやな臭いもなくばさばさになっていた。

残滓物と米ぬかの配合の割合は、天気や残滓物の含む水分によって異なる。

肥料の仕込みは1回500キロ程度、これを1日2回行う。

販売状況：事業は4年目を迎えており順調である。出荷量は、12～15トン／月程度出荷している。出荷先は、農協には直接出荷。業者に委託販売をしている。まだまだ需要があり、供給が間に合わないようだ。

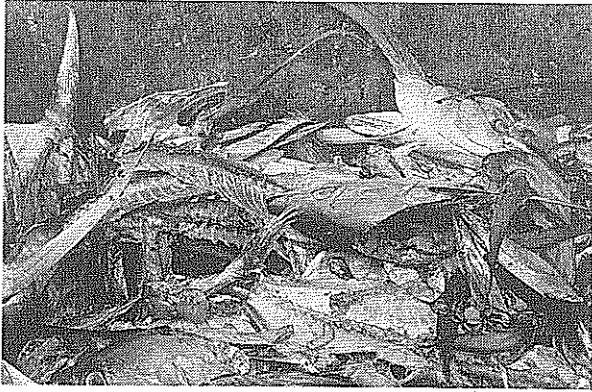
製品名は、「海のめぐみ」と名付け販売。肥料のタイプも粉碎したもののペレットタイプ等いろいろ工夫して製品を出している。

肥料は臭いがなくことや肥料として使用すると作物の生長が他の肥料に比べて良いとの評判もあり消費者に大変好評で需要に対し供給が間に合わない。

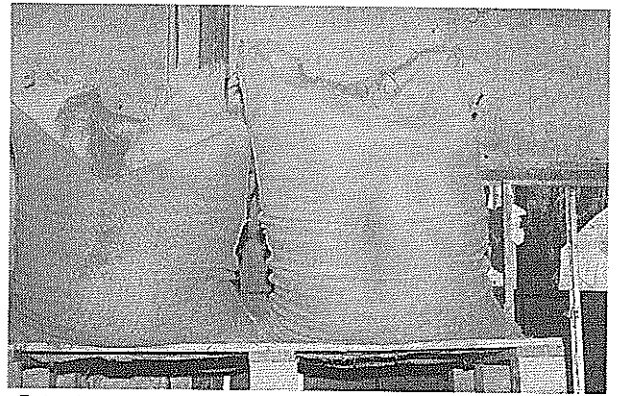
6. 交流所感

攪拌作業時にいれる米ぬかや細菌の分量の割合、乾燥後の熟成が肥料を作る際のポイントであるようだ。

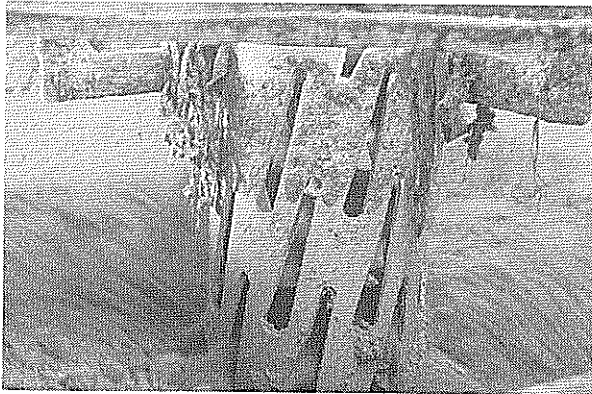
建物・機械の確保、販売先の確保ができれば、漁協でも廃棄していた残滓を肥料として利活用も可能になると思われる。



①材料の残滓物



③粉碎後、袋に入れ乾燥させる。臭いもなく、パサパサになっている。



②粉碎中の残滓、米ぬか、細菌を入れ粉碎機にかける。



④できあがった製品