

# 長崎県大村市漁協のアゴ(飛魚)干物加工について

水産業改良普及員 糸 数 盛 健

## 1. 加工事業までの経過

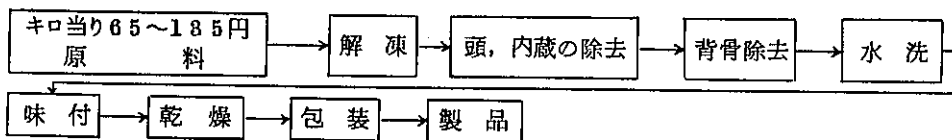
大村漁業協同組合は、袋状の内湾である大村湾を漁場として、主に3トン未満船の一そう曳小型底曳網漁業を行い、10～15センチサイズのコチ、メバル、チヌ、アイナメ等の小魚を水揚している。50年度の魚類水揚高は200トン、3,000万円で本県の港川漁協規模の組合である。

大村漁業協同組合が加工事業の計画を立てたのは、湾内で年間20トン余りも漁獲されるドロハゼの販路をみいだすことであった。ドロハゼは、ごく一部、佃煮原料に利用されていたが、ほとんどが肥料にされ、二足三文の価格で取扱れていた。組合はハゼの有効利用を目的に第二次構造改善事業で8,876千円(国庫2,276千円、県1,077千円、自己負担5,527千円)の事業費で昭和48年度に加工施設を完成した。

大村湾のハゼ漁期は5月～7月で、盛漁期は梅雨期である。ところが、47年まで潤沢に漁獲されたハゼが全く漁獲されなくなってしまう、あてにしていた原料が水揚されなくなったために、施設は2年余りも遊休化のはめになった。しかし、税金でまかなう補助事業でつくられた施設である関係から、会計検査でつよく指摘され、どうしてもハゼにかわる原料をみいだし、施設を稼働しなければならなくなってしまった。そして50年9月から、アゴ(本県ではザガマーと呼ばれ、飛魚の種類でもっとも小さい10～15センチサイズのもの)の干物加工を行うようになった。

ところが当初は、なかなか意図し製品ができず、3か月は赤字続きで苦辛したとのことである。長崎県は全国でも干物加工の盛んなところであるが、ほとんど先祖代々「秘伝」として継承されてきた「コツ」をもとにした老舗の「のれん」意識がつよいため、その「コツ」を他に漏らすことは同業者がたぎとして厳しく禁じられているため、担当技術者は、自分で各製品の分折等に孤軍奮闘し、他社の製品に打ち打ちできる大村漁協のアゴ干物ができ、現在、軌道にのったとのことである。

## 2. 加工工程



### (イ) 原料

原料魚のアゴ(和名、つまりとびうお、方言名、サガマー)は、大村湾内では干物加工にむけられるほど水揚される産地ではない、そのため、対馬、朝鮮等で獲れたものを買入れ確保している。原料魚価格は15キロ詰め1箱(俗にサンパチ箱)1,000円～2,000円(キロ当65～135円)仕入れている。アゴは季節性の魚であるので、大量に水揚される安い時期に確保し、冷蔵庫に保管し順次加工して、年間を通じつないでいくことが大切とのことである。

### (ロ) 解 凍

冷蔵庫から引き出された原料は解凍される。急激な解凍は原料魚の肉質が損傷し柔らかくな

るので自然解凍で行う。解凍方法として槽に海水をため、その中に浸し解凍する。

海水に浸し解凍することによって、肉質がしまり良質な製品ができる。

#### (イ) 頭、内蔵の除去

解凍後、頭、内蔵、背骨を除去する。頭除去は前側のヒレをつけて行い、つつけて内蔵、背骨を除去し、一枚に開いた形で水洗いする。この一連の作業を熟練した女性職工で1日に4箱(60kg)処理する。

#### (ニ) 味付

水洗い処理した原料は、夕方には味付に仕込む。この味付が老舗の秘伝とされる「コツ」である。味付は通常5時から翌朝の作業開始まで調味槽に浸して行う。

味付材料は、塩、味の素、砂糖である。70ℓ槽にボーム比重1.8を基準に味付している。

嗜好には地方差があるので、各地方の嗜好にあわせて調味配合してもよいとのアドバイスである。

ただ、最近の嗜好傾向として健康保持の気ずかいから、塩けのつよいものは敬遠されているようであるので消費動向を考慮した工夫が必要である。

#### (ホ) 乾燥

一夜、浸し味付後、乾燥する。干物加工の乾燥で大切なことは、温度調整である。

乾燥は外温より5℃高い程度の温度で行っている。急激に温度を上げ乾燥した場合、表面にシワができ魚自体のもつ形、色沢が失れ、下級製品の干物としてふるいにかけられてしまう。天候の左右、毎日の出し入れ等の不使さがなければ、天日乾燥のほうが上質な製品ができるとの話である。乾燥したものは、最後の仕上げとして60～70℃の焼機にかけ、すぐ食べられる製品とされる。

#### (ヘ) 包装

製品はプラスチックザラに並べ、ビニール包装にかけられる。80グラムれ160円、200グラム入れ570円の価格で、空港、駅の土産品店で販売されている。

原料12キログラムで製品2.8キログラムができ歩留23%である。原料15キロ詰めの箱を1,500円で仕入れ、6,090円の製品として価値を高め販売されることになる。

### 3. 導入可能性

県下で一般に見られる飛魚は、「つまりとびうお」(方言名、サガマー10～15cm)

「あやとびうお」(方言名、ブーカー20cm)「まとうとびうお」(方言名、オートブー80cm)

「おおめなつとびうお」(方言名、ヒラガマチャー35cm)等である。

とび魚は別名「夏つげ魚」とも呼ばれ、盛漁期5～6月である。県内の生産量は昭和26年代は500トン台の生産を続けていた。昭和35年代になると150トン台に減少し、昭和49年には38トンまでに減少している。

このような飛魚生産の減少の原因は、1つは、この漁法が20～30名を1グループとする人手を要する追込網漁業であるため、過疎化した漁村での人員確保が難しくなったこと。

2つは、季節魚で短期間に大量水揚げされるため価格が安いことである。資源の減少というよりも人為的

と流通面からくる価格が大きく影響した生産減であるとされている。200カイリ時代に伴い資源の有効利用ということが見直されている時でもあるので、産業のとぼしい離島で、もう一度、戦後間もない食糧難時代に県下で、500トン台の生産を続けていた過去の実績をふりかえって、トビウオ漁業を見直すべきではないかと思われる。

なかでも、長崎県で原料とされている「サガマー」は、15センチサイズの小さい飛魚であるため鮮魚としての価格が安いので全くふりむかれない資源になっている。漁業者の話によればサガマーは年間を通じ漁獲されるともいう。

このことからすると、加工立地の条件である原料については、十分に確保できるものと見込まれる。特に、伊是名周辺は飛魚の漁場であるので、原料確保に恵まれている。

「ヤッチーター」は漁に「アンマター」は加工にあたり、それぞれの場をもちながら力を合せ、ことにあたれることは、経済面に加えて、精神的にも豊かな漁村になるものと思われる。