

## ◆新技術定着試験

### ソデイカすり身実用化試験

大嶋洋行

#### 1 目的

本県のソデイカ漁は平成元年から始まり近年の漁獲量は1,500t～2,000tで全国の水揚量の50%以上を占めている。

ソデイカは刺身商材としてロールや冊に加工され主に本土出荷されているが、ゲソやヒレは、県内でボイル製品、調味製品、燻製品などに加工され販売されている。

また、胴肉をロールや冊に加工する工程で排出される端材は、推定で数百トン程度となっている。この端材は、主に刺身商材（切り落とし）として流通しているが、処分されるものも多いという。

このため、県ではソデイカ胴肉端材を利用したすり身の製造技術開発を東京海洋大学に委託した。

その結果、平成17年度にソデイカのすり身化技術が開発された。

本課題は、この技術を漁協女性部の加工品作りに応用し、様々な製品開発を進めることを目的とした。

なお、ソデイカのすり身技術については特許を出願している関係上本報告では製法の詳細については割愛する。

#### 2 実施内容

##### (1) 普及に当たっての準備

###### ① 東京海洋大学での実習

(平成17年8月5日)

ソデイカすり身の製造技術を普及するため、この技術を開発した東京海洋大学の石崎助教授の研究室で水産課担当職員とともに実習を受けた。

###### ② 県外加工業者の視察研修

すり身製造技術を習得するとともに、すり身を使った商品の種類や製造方法を学ぶため、かまぼこで有名な小田原の大手かまぼこメーカー株式会社鈴廣蒲鉾本店を視察した。(平成17年8月4日:小田原)

平成18年3月22日～24日には長崎県の蒲鉾水産加工業協同組合、(有)杉永かまぼこ等を視察し、すり身加工の現状やすり身製品製造技術、商品開発などについて学んだ。

###### ③ 普及センターでの試作品作り

東京海洋大学で実習を受けて以来、普及指導のため当センター加工室においてすり身の製造の基本を復習した。(平成17年9月から随時)

また、この技術を活かした製品の試作を繰り返し行い、各漁協女性部に紹介を行った。

すり身を使った製品はソデイカカマボコ（ちぎり揚げ、板付きかまぼこ）、ソデイカソーセイジである。



ソデイカ板付きかまぼこ試作品

##### ○ソデイカカマボコの特徴について

ソデイカカマボコは、イカを原料としてるため魚のすり身に比べ極めて白く味は淡泊である。また、弾力は強いがややもろいなどの特徴がある。

## (2) 平成18年度普及指導状況

### ○糸満漁協女性部（平成18年5月29日）

糸満漁協女性部では糸満ハーレーの日に黄金丸（ばくだん）を販売する計画があり、その原料として冷凍すり身を使用することになっていた。そこで、そのソデイカのすり身を使用してはどうかと提案したところ女性部のみなさんがやってみみたいということになり、製造指導を行った。製造方法は時に難しいことはなく自分たちでもできるという印象を持ったようである。

ハーレー当日は、黄金丸300個を製造し、昼過ぎには完売となった。しかし、人出が多くお客さんの反応を聞くゆとりはなかった。



ソデイカすり身を使った黄金丸作り



ソデイカすり身の黄金丸販売状況

### ○伊江漁協（平成19年3月15日～16日）

伊江漁協女性部は2店舗の直売店を運営している。特にフェリーターミナルの店舗では、カマボコも製造販売している。原料は、冷凍すり

身と地元の魚をブレンドして使っているが、伊江島ではソデイカの水揚げも多いのでソデイカを使ったカマボコを作りたいという希望は強い。

直売店の女性部メンバーはカマボコ作りを独学で行っており、基本的な製法の間違いも見られ、ソデイカのすり身製造法とともにカマボコ作りの基本も指導した。

その結果、それまでよりかなり良質のカマボコの製造ができるようになり、その後の聞き取りではお客さんの評判もよくなったとのことである。

また、このとき同時にソデイカソーセージやソデイカシューマイの製造指導を行ったが、直売店が忙しく定着にはもう少し時間が必要かと思われる。



伊江漁協女性部すり身指導



ソデイカカマボコ販売状況

## ○花と食のフェスティバル関連試食会

(平成18年12月13日)

平成19年2月3日～4日に開催される花と食のフェスティバルに沖縄県漁協女性部連合会として出店する計画があり、その準備の一環として県内各漁協女性部を集め出品予定品の試食会を実施した(詳細は本報別報告)。

この試食会においてカマボコ、ソーセージを各漁協女性部に紹介したところ好評で、製造指導の要望も挙がった。

### 3 成果と今後の課題

ソデイカのカマボコについては製造方法も簡単で、漁協女性部でも製造できると考えられた。また、味や食感についても好評だったので今後は各女性部直売店やイベントで販売が期待される。

ソーセージについては製造に手間がかかるためまだ普及には至っていない。しかし、少量ながらテスト販売を行ったり、花食フェスタに出品するなどして消費者の反応をみてみたが、評判も良いので定番商品になってもらいたものである。

今後の課題としては、端材が加工業者にしかなく産地で確保できないため、原料確保について関係者との調整が必要なことである。

また、原料の状態(特に鮮度)により製品の品質(弾力等)にばらつきが見られた。これは恐らく原料の鮮度などに影響しているものと考えられた。

これについては、試験研究要望課題として水産海洋研究センターに研究要望しているところである。

さらに、今後は水産海洋研究センターとも協力し県内のカマボコ業界に対してもソデイカすり身の普及を検討する必要がある。