

## ◆技術交流事業

# 長崎県五島における水産物高付加価値化等研修

水産業改良普及センター本部駐在 久保弘文

### 1. 目的

金武漁協で定置漁業を営んでいる玉城幹孝青年漁業士が、五島における定置漁業の漁獲物の高付加価値化を学び、あわせて五島の地域漁業士の皆さんと交流・情報交換を行う。その研修結果を本県漁業士会で発表し、本県全体の漁業に資する。

### 2. 日程および場所

平成22年11月4日～6日

上五島町漁協 ブランド「箱入り娘」

有川町漁協 トビウオ加工施設等視察

福江島 魚市場・ウチワエビ漁視察

### 3. 結果

#### 1. 上五島漁協

定置網漁獲物の高付加価値化として鮮魚の神経抜き処理などによる高品質化やアジ・サバの畜養養殖でブランド「五島箱入り娘」を確立し、11億円の生産をあげている。神経抜きについては玉城氏自らブリを用い、実践研修を行った。

#### 2. 有川町漁協

トビウオやスルメイカの加工で成果を上げ、加工場を平成16年度に整備し、トビウオの加工では17年度には3000万の売り上げだったものが、21年度には1億3千万まで拡大した。トビウオ加工品ははじめ生協などと提携販売していたが、価格面ですりあわせが難しくなった。そこで品質の高品質化を徹底し、百貨店を中心としたDM（ダイレクトメール販売）や日本各地で行われる長崎物産展（年間40カ所以上）での販売に切り替えて成功した。多獲魚を加工し、ブランド化した事例を、課題も含めてレクチャーしていただいた。

#### 3. 福江島

##### ・漁協セリ市場

アオリイカが船釣りにより多く漁獲され、1艘で昼間に100尾以上釣るとのことであった。アラカブ（カサゴ）も多く、宮崎では高級魚扱いしていたが、五島では以前は売る魚ではないほどの雑魚であったとのことである。

##### ・ウチワエビ漁業視察

五島では10～11月が漁期で年間45日しか操業が認められていない。漁場は水深150～250mの泥場で4寸目の一重底刺網を使っていた。一日50～80kgの漁獲があり、キロ2000円で福岡や築地市場に出荷している。深海性太刀魚の生息場所と重なり、沖縄にもいる可能性が高い。

##### 謝辞

本研修にあたっては長崎県五島地方局農林水産部水産課 上五島水産業普及指導センター 主任技師 永井克宜氏をはじめ、長崎県五島地区水産普及関係機関ならびに漁協関係の皆様たいへんお世話になりました。この場を借りて感謝の意を表します。



上五島漁協中本氏に指導を受ける玉城氏



有川町漁協加工施設（スルメイカの加工中）



ウチワエビを自ら剥いて食べさせてくれた  
福江島の指導漁業士 餌網代氏



有川ブランド あごの加工品の説明



ウチワエビ刺網



DM で好評のあご（トビウオ）加工品



ウチワエビ