

◆ 地域活動

低利用資源サメの活用（宮古地区）

宮古農林水産振興センター 田村 裕

1. 目的

池間島は人口700人の小さな島だが、高齢化や人口減少などの問題に取り組むため、NPO法人いけまや自治会を中心として、池間シマおこしの会を立ち上げ、島民一丸となって島おこしを行っている。池間島は昭和中期までカツオの一大産地として賑わい、島民にとって漁業は身近な存在である。そのため、島の重要なキーワードである「漁業」を題材にした島おこしメニューを求める声が多い。そこで、池間島で昔から食べられていたサメを使って、特産品や体験メニューができないか、検討することになった。

2. 活動内容

先進地視察、試作は漁業再生支援事業を活用し、池間漁業集落（以下「集落」）の活動として実施した。サメメニューは11月から3月にかけて、池間漁協女性部が運営する直売レストランなかじゃと協力して開発を行った。なかじゃではすでにサメフライバーガーを1個250円で販売しており、「じゃうず（方言で上手の意）バーガー」という名前と「上手！」と拍手するサメのイラストを掲げていた。当初、特産品の販売をなかじゃで行うことを想定していたため、できる限り、オリジナルのアイデアを大事にしながら、バーガーのブラッシュアップを図ろうと考えた。

11月16～17日、集落で、サメバーガーを販売している北谷漁協、那覇市沿岸漁協の視察を行った。両漁協共、材料のアオザメの安定供給が課題とのことであった。

視察の結果、原料は自前で調達しなければ

ならないことがわかったため、2月1日、なかじゃと漁協、集落、底魚一本釣り漁業者とで、買取り価格や処理方法を話し合った。安定供給のためには、年数回しか実施しないサメ駆除でとれる大型の表層性サメではなく、アカマチ漁で混獲されるツノザメ類を使うことが効果的である。しかし、ツノザメは値がつかないので、通常は放流している。そのため、漁業者が漁獲してもよいと思える買取り価格で、商品が開発できるかが鍵であった。漁業者から提示された、内臓除去処理ありで¥150/kg、処理なしで¥100/kgを原料価格として、コスト計算を行うことになった。

2月7日に集落で話し合いを持ち、①主に観光客を対象とする、②話題性を持たせるため、サイズを大きくして販売金額を高くする、③具をできるだけシンプルにする、④ストーリーを考える、の基本方針を決定した。③については、ただのおいしいバーガーを食べるためだけに池間島にくる人はいないが、サメの巨大なバーガーがあるとなれば、観光客ももの珍しさで食べにくるのではないか、という趣旨である。商品名は分かりやすさを重視し、「池間島じょーずバーガー」と決まった。

・肉の種類・調理法

ツノザメ類で試作を行ったところ、全く苦勞することなく、おいしいフライができてしまった。サメ肉は水洗いしてアンモニアを除去したり、硬い筋を除去する必要があると言われていたが、全く必要なかった。

そこで、サメ駆除で獲られたメジロザメでも試作を行った。

調理法は、ミンチとフィレのフライを試したところ、揚げたてではどちらもおいしいが、冷めたときにぱさつくことが分かった。そこで、ミンチに塩胡椒、サラダ油、タマネギを混ぜたところ、タマネギとサラダ油入りでは冷めてもぱさつかないことが分かった。しかし、販売価格を上げることを考えると、冷める前提ではなく、揚げたてを提供する方がよいと判断し、手間の少ないフィレを採用した。

・パンズ、肉のサイズ

パンズのサイズは、社会福祉法人みやこ学園の経営するパン工場に依頼し、既存の60gの倍の120gを使用した。肉のサイズは20g、30g、40g、50g、80g、100gを検討したところ、80gが最もパンズとのバランスがよかった。

・肉の前処理

販売価格を上げるために、サイズを大きくしたところ、メジロザメ等表層性のサメ特有のアンモニア臭が際立つようになった。アンモニアがアルカリ性であるため、酸性のレモンで処理を行い、酒処理と食味を比較した。



・原価計算

サメ類の歩留まりは約55%で計算した。パンズ60gでは1個103.5円、パンズ120gでは1個181.5円であった。

表. ジョーズバーガー原価計算

	価格	内数	パンズ80g		パンズ120g	
			1個あたり数量	単価	1個あたり数量	単価
材料費						
パンズ			1個	¥40.0	1個	¥100.0
サメ	¥150	550g	50g	¥13.6	80g	¥21.8
キャベツ	¥190	700g	20g	¥5.4	40g	¥10.9
タマネギ	¥75	170g	10g	¥4.4	20g	¥8.8
塩・胡椒	¥250	250g	5g	¥5.0	5g	¥5.0
小計				¥68.5		¥146.5
人件費	10個	¥700/h 1人	30分	¥35		¥35
水道光熱費				-		-
原価				¥103.5		¥181.5

※肉処理用レモン・酒、光熱費は考慮していない。

3月25日、メニュー開発の結果を評価し、取組を広く知ってもらうため、島おこし会のメンバーで試食会を開催した。じょーずバーガー、じょーず定食（サメフライ）、じょーずコロケ定食、サメ皮の一品料理（味噌煮、南蛮漬、酢味噌あえ）が提供され、活発に意見が飛び交った。



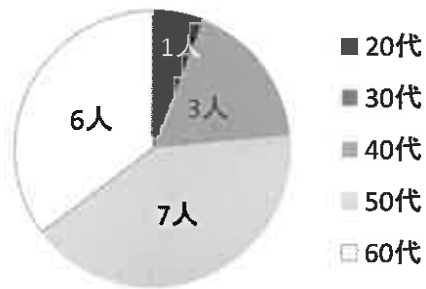
試食会アンケートの結果、レモンまたは酒で処理したものは、臭いが気にならない、という回答が多かった。レモンの方が美味しいと答えた人が酒を上回った。値段については、500円では高いという意見が多かった。

【アンケート結果】

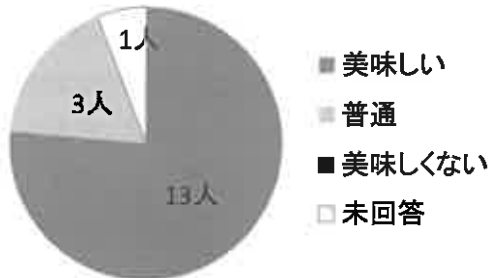
・あなたの性別を教えてください



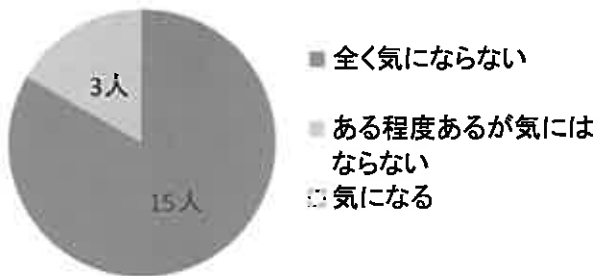
・あなたの年齢を教えてください



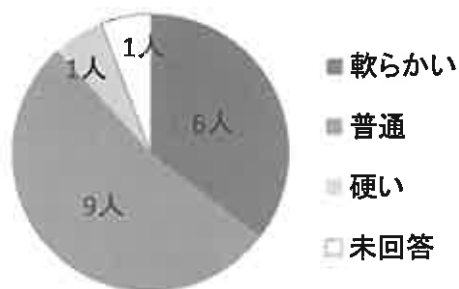
・味はどうでしたか？



・臭いはどうでしたか？



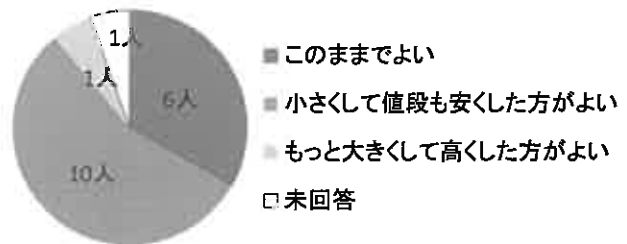
・食感はどうでしたか？



・「レモンに漬けたもの」と「酒に漬けたもの」のどちらが美味しかったですか？



・これから、この大きさのものを500円で販売しようと思います。それについて感想を聞かせてください。



(宮古島市水産課集計)

3. 今後の展開

取り組みにより、じょーずバーガーとじょーず定食がなかじゃの定番メニューとなった。島内に、サメメニューを提供する食堂も出てきており、定食は売れ筋となっている。しかし、まだ漁業者との間に認識のずれがあり、原料の安定供給について話し合いが必要である。また、バーガーの販売価格が上がったため、地元客が予想通り離れてしまった。販売促進のため、集落で「上手！ザメ」のイラストを元に、のぼりを製作した。今後、これらを活用してイベントや役場前などでのPRも考えられる。

サメメニューはただの資源利活用ではなく、池間島に人を呼ぶための総合的なメニューである。例えば、修学旅行の民泊でフライやバーガーの製作をするという体験学習にも応用ができる。今後、池間シマおこしの会を中心に活発にアイデアを出し合い、島全体の取り組みになっていくことを期待する。



完成したバーガー

