

◆ 講習会等

魚のしめ方講習会

八重山農林水産振興センター 知名真智子

1. 目的

養殖ヤイトハタしめ方と鮮度管理手法の技術習得を目的に、水産庁研究指導課情報技術企画官の上田勝彦氏を講師に迎えて、魚のしめ方・鮮度管理講習会を開催した。

2. 活動内容

【開催日程】

①八重山地区 11月29～30日

八重山漁協会議室および八島魚類養殖場

②本島地区 12月1日

普及センター

および水産海洋研究センター飼育棟

講習会には、ヤイトハタ養殖生産者をはじめ、潜水器漁業、パヤオ漁業、マチ類・マグロ類漁業などを営む漁業者と仲買、漁協職員等、多くの関係者が参加した。

座学においては、上田氏から『活け締め』の理論について説明があった。『活け締め』とは、①活け越し、②即殺、③放血、④神経抜き、⑤保冷の5段階の工程からなる、一連の技術体系であり、特に『活け越し』と『保冷』の工程は旨みや鮮度保持に大きく影響する。うまく『活け締め』することで、魚の旨みが増量し、食べられる期間（鮮度保持期間）をより長くすることができる。

比較試食会では、異なる3種の方法（野締め・これまでの活け締め・上田氏の活け締め）で前日に締めた魚を用い、その『見た目』・『味』・『食感』を比べた。野締めの魚は、身に血が残って薄赤くなっており、透明感がなく白濁していた。一方、上田氏が活け締めした魚はきれいに脱血され、3枚おろしたときに腎臓から血が滲むこともなかった。また、身は透明で透き

通っており、刺身にしたときの切り口に艶があった。刺身を切った仲買人は、『(それぞれの締め方で)包丁の入り方が違う』と話していた。

当初、漁業者から『(神経抜きは)面倒』、『それほど差は出ないのでは?』との意見もあった。しかし、異なる方法で締めた魚を見比べ、食べ比べることで、その明らかな違いを実感したようだった。

講習会終了後から、鮮度管理に関して高い意識を持つ漁業者が増えてきている。今後は、活け締めや鮮度管理に意欲的・積極的に取り組む漁業者や仲買業者等による『研究会』の組織化や、技術支援、販路拡大支援等を行っていく予定である。



上田氏の説明を熱心に聞く漁業者の皆さん



講習会(実技講習)の様子