

## ◆流通加工対策事業

### メカジキの流通加工対策

水産業改良普及センター 紫波 俊介

#### 1. 目的

新垣哲二指導漁業士、糸満漁業協同組合よりわか漁法により漁獲されたメカジキのブランド化の構築を依頼されたため、同漁協加工業務課の特色発揮と、メカジキ利用の拡大に留意し活動した。

#### 2. 方法と結果

##### (1) 糸満漁協流通状況の把握と方向性の決定

大城栄喜加工業務課長、岸本青年漁業士等より聞き取りを行い、30kg以上かつ痩せではなく一定以上の鮮度のメカジキが仲買を通して気仙沼へ送られており、県内相場はおよそ300～600円程度だった(フロー図参照)。

そのため、仲買の邪魔をしないことも考慮に入れ、30kg超は痩せている物(＋一部気仙沼の価格が低くなりそうな物)、30kg未満では品質の低い物以外を漁協にて400～700円にて買い取り、冷凍ブロック加工する事とした。

また、(鮮魚利用後の余剰分を含め)冷凍後調理可能かつ、調理が手頃、また畜肉食中心の食文化となっている現状を鑑み、しゃぶしゃぶ・唐揚げ等畜肉的なメカジキ利用を促進する事とした。

##### (2) 魚食普及活動の実施(漁協・漁業士)

10月12・13日に水産公社荷捌施設で開催された第19回南部豊かな海作り大会にて、新垣指導漁業士、岸本・平川青年漁業士等が地域の枠を超えて連携し、メカジキ販売促進活動を行った。糸満漁協の協力を得、20kgのメカジキをはじめ、漁具・漁業士会ポスター展示、メカジキ唐揚げの試食販売を行い、漁業士会により作成したメカジキ販売促進ポロシャツを着用し、メカジキの説明を行った。

また、市・漁協と調整し、県内初のメカジキ解体ショーが糸満漁協により行われた。

##### (3) 視察

冷凍を行うと長期保管は可能となるが、価値の劣化が予想されるため、10月16～18日に沖縄ならではのメカジキ流通・利用形態(主に-20℃前後の冷凍流通、畜肉的な利用)を模索するため、愛知県、静岡県、神奈川県へ新垣指導漁業士及び大城課長と共に視察し、同加工場で作成したメカジキ冷凍冊サンプルを各加工場に提供し、意見交換を行った。

##### ○名古屋市中央卸売市場

台風の影響でメカジキは冷凍のみで丸では5本、フィレは64本。販売先は、鮮魚はほぼ量販店、冷凍はバラバラとのことであった。

##### ○バンノウ水産(清水市)

清水ではメカジキはほぼ-55℃流通。通常の冷凍流通ならば、色落ちを考えると量販店ではなく、飲食店等をターゲットにすべきでは。サンプルの肉質は問題ないが、色的にもしゃぶしゃぶ利用は難しいとの事。

##### ○くろば亭(三崎町)

メカジキ料理試食および神奈川県臼井一茂主任研究員との意見交換。カルビ焼き、白焼き、酢豚風等を食し、くせが無く、ぱさつきも無い鳥や豚のような食感であった。臼井主任研究員より今後品質の検査に協力してもよいとの申し出を受け、また、以下の視察箇所を提案・随行頂いた。

##### ○丸福水産株式会社

メカジキは冊のほか、西京味噌あじ・みそ・醤油・塩麴漬等の加工販売。サンプルは量販店には難しい品質。色は微妙だが肉質は問題なく、しゃぶしゃぶもいける。沖縄ブランドの売り方を考えたほうがいいし、今後支援しても良いとの事で、今後連携してパッケージングや販路を開拓することとなった。また、色の変化等で肉質の品質基準を設ける事を狙い、臼井主任研究員と連携し、品質評価を行う簡便な検査手法の開発を行う事となった。

##### ○三崎イカ直販センター

年売り上げ3億円を誇っており、今後糸満漁協の加工品のアンテナショップとして連携していくことになった。

(4) 漁協・漁業者・市・県関係者への糸満漁協メカジキブランド化報告会開催と方向性の一致

報告会を開催し、糸満漁協のメカジキブランド化について目標と課題の認識共有と意見交換を図った。(市課長欠席のため、事後報告)

#### 4. 考察

大城課長と共に、下記の通り糸満漁協メカジキ加工活動計画を樹立した。新垣・岸本漁業士等メカジキ漁業者に対して意見交換を行い、積極的に協力したいという回答を頂いた。今後も漁協・漁業者の連携を密に、仲買の意向も尊重し、協力しながら、神奈川

県の協力を受け計画を進めていきたい。

##### ① 冷凍ブロック販売

水産加工会社・仲買へ、冷凍ブロック試作品の販売・アンケートを行い、丸福水産等連携できる業者へ本格的な販売を行う。

##### ② 利用拡大

畜肉料理、刺身等への魚食普及を行うため、海作り大会等に参加する。

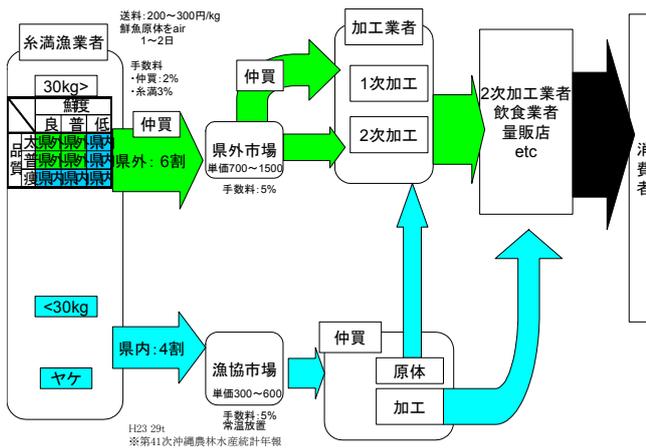
##### ③ 加工・流通業者との商品開発

連携できる加工・流通業者と冷凍ブロックを用いた商品開発を行う。

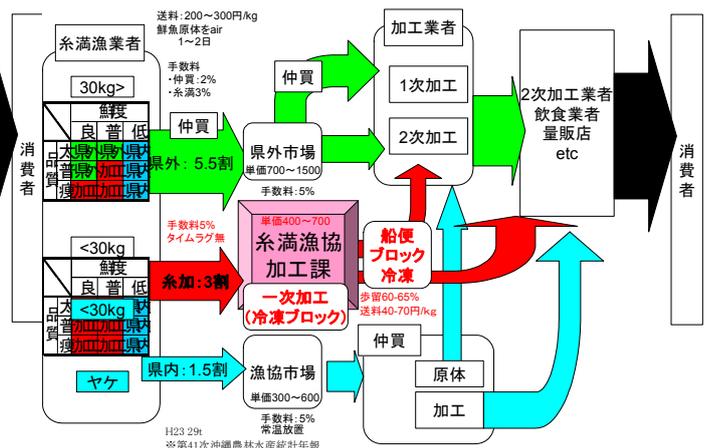
##### ④ 基準作り

魚肉品質評価を行う簡便な検査手法の開発のため、メカジキ魚肉のL\*a\*b値、K値、一般成分の測定および写真撮影を行う。

糸満漁協のメカジキ流通現状



糸満漁協加工処理によるメカジキ流通構造の目標



フロー図: 糸満漁協メカジキ流通現状(左)と糸満漁協加工処理によるメカジキ流通構造の目標(右)



子供たちにメカジキ・ソデイカの説明をする  
岸本・平川青年漁業士



世界初?メカジキ解体ショーを行う大城栄喜課長



丸福水産にて神奈川県臼井主任研究員、丸福水産青木代表取締役、磯部女史



メカジキの白焼き



メカジキ焼肉を行いながら、糸満漁協メカジキブランド化報告会

項目		内容	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
1	冷凍ブロック販売	試作品販売 (アンケート) 本格販売											
2	利用拡大	海づくり大会 畜産関連 刺身 マッチング				●				●			
3	加工・流通業者との商品開発	サンプル提供 試作品 販売 花食?					—						→
4	基準作り 部位、測定箇所、回数 L*a*b、写真、K値、脂	神奈川調整 サンプリング 中間1(絞込) 中間2(肉質) 最終(輸送・保管) 実施	—	→			—			→			→

平成26年度糸満漁協メカジキ加工活動計画