

◆流通加工対策事業

糸満市立保育所への糸満漁協加工魚介類の給食メニュー定番化

水産海洋技術センター 紫波俊介、米丸浩平、牧野清人、久保弘文

※1. 白濱可梨※2. 福田千絵

1. 目的

糸満漁協加工課にて加工されたソデイカは、ほぼ県外出荷であり、糸満魚食文化のバックボーンになり得ていない。また、メカジキ等新しい食材を県内にて販売促進しようとしても、仲買人に与える影響を考えると、安易に実施することは出来ない。

そのため、地元仲買人との取引は無いが、高度な衛生管理が求められる糸満市立保育所へ、糸満漁協加工魚介類を給食メニューとして定番化させることにより、新たな糸満魚食文化構築および、糸満漁協加工課の高度な品質管理の認知拡大を目指す。

2. 方法と結果

(1) 給食

糸満漁協は昨年より継続して5カ所全ての糸満市立保育所へ、糸満漁協が加工したメカジキ・ソデイカを月2回以上販売した。

また、管理栄養士と調整し、メカジキは40g程のスライスを冷凍し提供していたが、端材を利用し、安価に提供できる様30g未満スライスにて試験的に提供を行った。

結果としては（通常メニューのみそ焼き）、

- ・厚みが通常よりも薄かった。
- ・小さい物をよりわかるのに手間暇がかかる
- ・血合いの割合が多いスライスが出てくる
- ・細かくする必要がなくて配膳しやすかった（ほぐしやすくて（ほぐれているので））

との意見があり、

従来メニューのオーブンで焼く／揚げるタイプの調理法では小さい物があるとほぐれやすくて大変だが、逆に従来メニュー以外では可能性

がある。

すりみかき揚げやシーチキンフレークの代わりに使用するという使い方もやってみたいとの調理師の意見や、管理栄養士からはおやつに使用する形での利用等幅広く、メニューによっては30g未満商品でもうまく利用ができるので、規格としてはつかえるのではとのことだった。

(2) お魚教室

冷凍原体を用いて魚介類の説明、当班よりクイズ・劇仕立てで漁法説明を行った。また、糸満漁協ソデイカ部会大嵩博正部会長より漁法説明が行われた。

4つの糸満市立保育所にてうち3つは漁協職員のみでお魚教室を開催し、漁法説明も漁協若手食員が引き継いだ。

(3) 広報

記者クラブへの投げ込みにより、TV、新聞社より、ニュースとして取り上げてもらった。

また、市広報誌、健康あいらんど紙面にも載せた。

3. 考察

漁協加工メカジキ・ソデイカが1年以上継続しており、非常に喜ばしい。

また、管理栄養士・漁協職員の意見交換がスムーズなため、給食に対する幼児の反応・加工品対策を迅速に行う事が出来る。

また、魚食普及活動が一つの営業ツールとして漁協に取り入れられた事は、新しい展開と思われる。

今回ソデイカ生産者に地元のソデイカが地元

※1. 水産海洋技術センター非常勤職員

※2. (財)沖縄県環境科学センター職員

で食べられていること、漁協の地道な取組、健康あいんど等多くのメディアで取組を取り上げたこと等を間近で見て頂け、漁協・魚食普及

に対し今後も協力したいという意向を示され、より広がりを持った活動を実施できる可能性が出来た。



漁協職員によるメカジキ・ソデイカ説明



漁協・県職員による漁法寸劇



大嵩ソデイカ部会長による講話



冷蔵・冷凍原体ふれあい



メカジキとメカジキトラップを使ったわなげ



