

◆流通加工対策事業

輪っか漁法メカジキの流通加工

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、大嶋洋行

※1. 比嘉ルリ子、※2. 藤本美江、福田千絵

神奈川県水産技術センター 臼井一茂

1. 目的

新垣哲二指導漁業士、糸満漁業協同組合より輪っか漁法により漁獲されたメカジキのブランド化を依頼されたため、同漁協加工課の特色発揮と、メカジキ利用の拡大に留意し、漁協大城栄喜加工課長と共に活動した。

2. 方法と結果

(1) 漁業士と連携した魚食普及拡大

8月23・24日に水産公社にて開催された第20回南部豊かな海作り大会（1万8千人来場）にて、漁業士会・普及班として出展し、新垣哲二・岸本幸二・平川隆漁業士、糸満漁協組合員等が地域の枠を越えて連携し、メカジキ・漁法・魚食普及活動を行った。

メカジキ原体展示を始め、メカジキぬりえ、「輪っか漁具」と「メカジキくちばし」を用いた輪投げ、メカジキの焼き鳥風・生姜焼き・兜焼きの試食、保育所と連携した魚食普及活動放映、漁業士パネル展示を行った。

なお、糸満市・糸満漁協と連携し、解体ショー・セリや、漁協ブースにおいてもメカジキを販売し、魚食普及拡大に努めた。

(2) 神奈川県水産研究センター・総菜メーカーと連携したメカジキブランド化

10月28・29日に神奈川県水産研究センター・東京正直屋（総菜メーカー）と連携し、県産メカジキブランド化を図るため、糸満漁協加工課長と共に神奈川・東京で調整を行った。

大量の水揚げは望めないため、今年度目標を「横浜ベイ・シェラトン」へ、沖縄ブランド熟成メカジキ肉のメニュー化を行う事とし、肉質分析を神奈川県水産研究センター、調理・加工方法を東京正直屋で開発して頂くこととなった。

しかしながら輪っか漁法メカジキブランド化取組の結果、気仙沼向け魚価が向上したこと、メカジキ漁業よりキンメダイ漁法開拓・外国船監視事業活用によるマグロ集魚灯漁業に以降する漁業者が多く、天候不良も重なり、メカジキの集荷が難航し、目的を達成することは出来なかった。

3. 考察

漁業士と連携した魚食普及拡大については、マンネリ化が課題であったが、輪投げにて輪っか漁法の周知、保育所魚食活動放映等、新たな観点の取組が出来た。

しかしながら漁業士からは生食魚食普及の要望が強いため、次年度はこの取組が可能か吟味する必要がある。

神奈川県水産研究センター・総菜メーカーと連携したメカジキブランド化については、メカジキ魚価向上と既に一定のブランド化が進んでいることは喜ばしいことではあるが、次年度も品不足に陥り連携が難しくなる可能性は高い。そのため、肉質分析に重点を置く等、目的を絞って事業実施していきたい。

※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



メカジキ30kgと記念撮影



テレビに映っているのを喜ぶ卒園生



メカジキぬりえ



メカジキ輪っか輪投げ



解体ショー・セリ体験



漁業士・漁業者・普及班



糸満漁協大城課長・神奈川県臼井研究員と共に
三崎恵水産にて打ち合わせ



東京正直屋