

## ◆重点普及課題

# 県産水産物流通加工指導（八重山地区） （県産水産物加工品生産者支援事業）

八重山農林水産振興センター 赤嶺貴史  
山田真之

### 1 目的

本事業は、平成 25 年度から 5 年計画で取り組むこととしており、初年度は、指導基盤の整備を中心とし、年度後半からは漁協等生産者指導も開始した。

平成 27 年度、八重山管内においては八重山漁協と与那国町漁協を対象に、商品開発及び販路開拓を支援し、加工事業の活性化を図ることを目的とした。

### 2 生産者支援

#### 1) 八重山漁協

八重山漁協では新たな加工施設(石垣市所有)が平成 27 年 7 月に完成し、平成 28 年 1 月に石垣市より施設の指定管理を受けて本格稼働を迎えた。このような中、平成 27 年度は補助事業(産地水産業強化支援事業)を活用して商品開発に取り組むこととなり、当センターでは原価計算のほか、商品開発に関する各種情報提供等により支援を行った。

主な取り組み内容は以下のとおり。

○平成 27 年 9 月 24 日～ 25 日、水産海洋技術センターにおいて、ソデイカ、アカマンボウの燻製品及びヤイトハタの肝を利用した南蛮漬けの試作を行った。

○平成 27 年 10 月 30 日～ 31 日、産地水産業強化支援事業を活用して山口県萩市で水産加工業を営む松浦商店の岡村氏を招聘し、漁協及び女性部の関係者を集め、商品開発に関する講演を実施。講演では未利用魚を商品化した「萩の金太郎」の開発事例を紹介していただきながら、

未利用魚を使った商品開発の考え方を伝授していただいた。加工原料の鮮度保持については、洗浄等に使用する水の温度を含め、氷をしっかりと使用して鮮度劣化が起きないように細心の注意を払うべきとのアドバイスがあった。

また、講師の助言を受けながら石垣産水産物を使用した加工品の試作を行った。

#### <ツノザメ>

底物一本釣りで混獲される小型のサメ。基本的な加工方法は、熱湯湯通し→皮むき→ぶつ切り→塩水漬け→ボイル→冷し込み、となる。酢味噌和え、唐揚げなどに利用できる。アンモニア臭は少なめだが、加工中は常に低温に保ち品質を保持することが重要。



#### <ブダイ類、ヒメジ類>

ブダイの青色、ヒメジ類の赤色を活かした加工品を検討。オイルルーージュを試作し、油の種類による風味の違い、色味の変化などを確認した。ヒメジ類は赤色の発色がきれいに仕上がったが、ブダイは加熱後に青色が抜けてしまい期待通りの仕上がりにはならなかった。



## ○その他

平成 27 年度に八重山漁協が開発した商品は下記のとおり。

- ①ツナフレーク／プレーン（レトルト）
- ②ツナフレーク／ハーブソルト
- ③マンボウソフトフレーク
- ④マンボウフレーク
- ⑤マグロ胃袋の中身汁
- ⑥ソデイカ燻製（端材利用）
- ⑦モズク麺（生、ゆで）→製造委託
- ⑧モズクとソデイカゲソのかき揚げ（たね）

⑦及び⑧に使用しているモズクは、これまで利用されなかった洗浄段階で発生したモズク端材の有効活用を図ったものである。以上、全商品について菌検査を実施し、商品カルテを作成。2 月に開催されたシーフードショー大阪に出展した。特に、ツナフレーク（レトルト）とかき揚げ（たね）は好評だったこともあり、販売に向けて仕上げの作業を行っている。モズク麺については、島内の飲食店において取扱いが始まっている。

## 2) 与那国町漁協

与那国漁協では、カジキの内臓（卵巣、精巣、胃袋、浮袋等）の一次加工を行っている。内臓を洗浄、ボイル、カットしたものを冷凍し、島内の飲食店や与那国出身者が経営する島外の飲食店へ卸しており、生産が間に合わないほどの注文がある。

高次加工品としては、乾物（ジャーキー類）

の製造が中心だが、原料調達に苦勞している。加工事業は限られた人員での対応となることから、できるだけ手間のかからない商品の開発が求められている。

主な取り組み内容は以下のとおり。

○9月8日、プロトン凍結したクロカジキ（ブロック）の試食と意見交換を行った。1月に島内の別の事業者が所有するプロトン凍結機を使って試験的にカジキの冷凍加工（1kgブロック）を行ったものであったが、刺身にしたところドリップが多く、身そのものもやや水っぽい印象であった。薄く柵にして凍結するなど、凍結方法について改良が必要。



○1月13日、与那国漁協加工場にて、水産海洋技術センターが試作した加工品（カジキのアヒージョ、各種フレーク）を試食し、加工に関する意見交換を行った。



### 3 加工担当者交流会

3月10日～11日、八重山漁協及び与那国町漁協の加工担当者とともに伊平屋漁協で開催された加工担当者交流会へ参加し、加工に関する課題等について情報交換を行った。

### 4 まとめ

平成26年度より水産海洋技術センターでの加工研修を重ねてきたことで、基本的な加工技術が習得でき、漁協単独で商品開発に取り組めるようになった。また、ヤケたマグロの総菜加工や一次加工時に出てくるソデイカやモズクの

端材についても有効活用が進むなど、加工事業は着実に成長している。

一方で、原価計算については労務費や販売管理費などの積算が甘く、適正な利益の確保が難しい状況も見られた。また、八重山漁協においては、新加工場の稼働に伴い加工体制や使用する機器も変わることから、衛生管理や品質管理についても再検討していく必要がある。

今後、県としては、確実な利益の確保及び衛生的な商品の製造を念頭において、指導・支援を行っていくことが課題である。