

◆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 年計画で取り組むもので、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 支援等の状況

○ 4 月 12 日、石垣島の蒲鉾業者より地元水産物を活用した商品開発を行いたいとの相談を受け、原材料調達先として八重山漁協を紹介し、意見交換を行った。

石垣市水産加工施設に整備されている加工機器を確認しながら連携を模索。モズク・ソデイカの端材、およびサメについて加工原料としての利用を検討していくこととなった。



○ 4 月 22 日、前述の蒲鉾業者が来庁。漁協から提供を受けたソデイカの端材を使ってイカスミのたらし揚げを試作したと報告があった。試食したところ、適度にイカの歯ごたえが残る仕上がりになっており、商品化に向けて漁協と調整を進めることとなった。



ソデイカ端材入りイカ墨カマボコ

○ 11 月 14 日、10 月よりツナフレーク（レトルト）の一般販売が開始された。島内 4 箇所（空港、公設市場、ゆらていく市場、離島ターミナル）で販売しており、1 ヶ月の販売数が約 900 個となった。しかし、店舗で展示中の商品について「液漏れ」「膨張」したものが見つかり、返品するケースが発生したと相談を受け、現物を確認して対応を検討した。

原因は「シール不良による菌の侵入」か「殺菌不足」と考えられたことから、耐圧温度計を用いてレトルト機内での加熱状況を確認した。その結果、加熱不足（設定温度に 20℃届かない）が判明したため、改良に向けて調整を行った。

○ 1 月 23 日、某食品卸業者の持ち込み企画で、マグロを棒状のままオイル漬けた瓶詰め商品の開発が進んでいる。卸業者は外国製の瓶詰め商品が高値で販売されていることに着目し、瓶などの資材代を同社が持つ条件で八重山漁協ブランドの瓶詰め商品を開発したいと提案。この

日はサンプル品の試食&情報交換を行った。

サンプル品はスペイン産、イタリア産、チュニジア産で 1,200 ～ 1,500 円（送料別）、漁協はサラダ油、オリーブオイル、サラダ油とオリーブオイルの混合の 3 通りを試作。混合したものの評価が高かったが、ターゲットや食シーンが浮かばない、と厳しい意見があり、今後要検討となった。



試食の様子



瓶詰めツナ（外国製）

○イベントでの販売

11 月 5 日～ 6 日に開催された石垣島まつりに出展した。夏に開発したばかりの「ソデイカゲソ唐揚げ」を初めて販売した。通常、火を通すと固くなりがちな下足を添加剤を用いて軟化処理することで柔らかく仕上げたもので、加工に手間が掛からないことから量産も可能な商品となった。今後、島内の飲食店を中心に販売していく予定となっている。



鮭カツといかげそ唐揚げ



祭りの様子

3 加工担当者交流会

12 月 5 日～ 6 日、八重山漁協において漁協加工担当者の情報交換会が開催された。八重山管内からは与那国漁協の担当者も参加した。

今年度は石垣市水産加工施設（八重山漁協運営）の視察と、殺菌方法や原価計算等の商品開発の基礎について研修が行われた。

座学では水技センターより殺菌について講義があり、八重山からは加熱不足による失敗事例も報告した。



交流会の様子

また、2日目には蒲鉾業者の依頼を受けて同社の加工場と漁協加工場にて、サメを使ったすり身製造の講習をおこなった。



ミンチ加工



サメすり身製造

4. まとめ

八重山漁協は、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、島内の他の加工業者や流通業者、調味料メーカーなどとも連携しながら商品開発に取り組むなど、より活動の幅も広がっており、今後の販路拡大などが期待される。

与那国漁協においては、人員不足などの影響もあり加工事業は停滞気味であるが、カジキジャーキーの生産を中心に、フィレ加工（生・冷凍）などの簡易加工に力を入れている。今後、島内のホテルや飲食店への販売を強化していくとのこと。

水揚げ規模、加工場の能力、立地条件などにより事業者ごとに加工レベルが異なるので、引き続き、それぞれの段階に応じた指導に務めていく。