

◆新技術定着試験事業

沖縄水産資源利用拡大事業

②（沖漬け等による小型魚単価・保蔵期間向上）

水産海洋技術センター 紫波俊介

1. 目的

本県は様々な魚種の産卵場としても重要な東シナ海等広大な海を有しているが、経費の増大や国外船等の危険も大きく、漁業者が単独で資源開発に挑戦するのは困難である。

沖縄水産資源利用拡大事業では、技術や普及力のある漁業士、凶南丸が船団を組み、凶南丸は漁業士の安全確保・加工操業調査・指導・海況情報収集、漁業士は操業試験と、分業して安全に、キンメダイに続きケンサキイカの新たな漁業開発を目的としている。

本取り組みでは、ケンサキイカ単価向上の為、単価が300～600kg/円と安い、小型サイズの単価向上および、生鮮品の保蔵期間拡大を目的とした。

2. 方法

前年度操業時に凶南丸船内で加工したケンサキイカ沖漬けを漁業者・市場関係者に試食してもらったところ、評価が高かったため、有限会社 水実加工試験協力を依頼し、下記方法により小型サイズケンサキイカの調味漬けによる、価格向上を図った。

- (1)加工方法の検討
- (2)販売可能性調査

3. 結果

- (1)沖漬け方法の検討

(イ)凶南丸前年度凍結ケンサキイカでの事前試験(6月1日)

前年度凶南丸において凍結したケンサキイカを水実へ提供し、水実により調味液に浸漬し、調味調整を行われた調味漬け加工品を、

水実社員、開発調査センター研究員、当職と試食を行い意見交換を行った。①食味は沖漬けとほぼ変わらない。②冷凍品の方が調味液浸漬時間をコントロールできる。③冷凍品を水実で加工した方が、衛生的リスクが少なくなるとの意見が出された。

(ロ)凶南丸での沖漬け試験と価格決定

第1回航海(6月25から29日)時に水実が開発した調味液にて沖漬けし、10日間浸漬した後、水実のアイデアにより、商品提供時の手間を簡素化するため軟甲を除去し、当センターにて一個体ずつ真空パック後、急速凍結を行った。また、凍結品を用いた調味加工品も同様に製作した。

(2)販売可能性調査

水実にて上記加工品を用い、リゾートホテル、料亭、高級レストラン、居酒屋チェーン計7社へ販売調査を行った(表参照)。

県産品・ケンサキイカ・味という点で全ての業者から高い評価を受け、とりわけ味の評価は高く、他県中型イカ釣り漁船船長から、たれを購入したいとの申し出があった。価格に関しても、軟甲を取り外し、食事提供の際の手間を省くことで、近年従業員不足で悩む業者の課題解決を図り、高単価で販売できる見込みとなり、取引は一か所前向きなペンディングだった以外、すべて即時に取引を行いたいとの回答であった。

その後水実にて、内部検討が行われ、買い取り価格がSサイズ(最小サイズ、外套背長さ16cm未満)600円/kg、MSサイズ(外套背長さ16-20cm)850円に決定された。

4. 考察

水実の商品開発力により、本結果により、生鮮の漁獲からの保蔵機関が約4日から10日に伸び、大幅に小型サイズの単価が上昇した。特に、労働人員不足という社会問題に対し、軟甲を外すことにより、取引業者のニーズに合わせ、見合った対価で販売する情報収集力と企画力の高さの賜物と考えられた。

また、水実よりトビイカも沖漬けが可能ではないかとの意見も頂いた。

トビイカ漁業はほぼ冷凍機を積んでいない漁船で行われることから、成功した場合、有用性は非常に高いと考えられた。



図1. ケンサキイカ沖漬け（前年度図南丸航海時）

表1. 沖漬けケンサキイカ販売可能性調査

	評価	ケンサキイカについて	県産について	サイズ
リゾートホテルA	味良し。メニューに組み込み、12月まで使いたい。松葉漬が単価高いのでその代わりに。		県産を重要視 個人的名所	
リゾートホテルB	味良し。今後料理長に話をする			
高級レストラン	味良し。辛さが欲しい。価格帯少し高い。メニューに組み込みたい。	焼いてみたらぶりっぷりしていた。ホイル焼きも？定食を試みたい	県産を重要視 個人的名所	140gだった。200g位合った方が良いかも
リゾートホテル	味良し。メニューに組み込みたい。		県産を重要視 個人的名所	
料亭	味良し。メニューに組み込みたい		県産を重要視 個人的名所	
居酒屋チェーンA	味良し。一品物で単価や吸い物を使いたい。小さければ良いんじゃない？			少し小さめが良い
居酒屋チェーンB	味良し。3品で880円で沖縄の沖漬け。漁師の顔も見えるのが良いのでは？			少し小さめのサイズが良い



図 2. 有限会社水実 兼島盛雄社長 との沖漬け加工調整



図 3. ケンサキイカ調味漬け



図 4. ケンサキイカ沖付け仲買試食。爪楊枝が止まらない