

トビウオの利用加工

金城 宏、伊礼勇雄

1. 課題名

多獲性魚の加工指導

2. 目的

沿岸漁業資源は乱獲等で漁業生産は減少傾向にあり、比較的に余裕のある多獲性魚はとびうおである。八重山でのとびうおの年間生産量は200トン前後で推定している。特にあやとび（ブウカー）は価格が抑えられることから漁期なかばで操業は終了する。このため、かまぼこの原料として加工して付加価値を与え、漁業者の生産意欲の向上を図るため、漁協婦人部を中心に加工技術を指導した。

3. 経過

石垣市の水産加工業は、その大半がかまぼこ加工である。昭和47年以前は、地元で獲れた5種類以上の魚をかまぼこ原料として使っていたので、県内でも八重山かまぼこは評価を得ていた。そのイメージは現在でも残っており、お土産品としての需要は高いものがある。しかし、47年の復帰後は、本土からの冷凍スケソウすり身を主原料として使うようになったため、全国代わり映えない原料（すり身）の画一化で、伝統的製品はダウンしてきた。このため安定的に供給可能なあやとびをすり身として加工し、かまぼこ製品にして消費者への魚食普及ができるのではないかと考え、昭和63年度の県産業まつりに試食品としてとびうおでかまぼこを作った。消費者の反応は上々であったので、平成元年度の県産業まつりに向けて、漁協、婦人部、生改普及員等をまじえ、とびうおかまぼこの試作販売を実施するための加工指導を行った。

4. 作業工程（図1）

- (1) 解体は、頭と背びれを切断し、腹を裂いて尾びれを切断して内臓を除く。
- (2) 魚肉のうっ血とウロコを除くため、モズク用のミキサーで2分間攪拌しながら洗浄する。
- (3) 原料の表面に残っているウロコを水洗いで落として後、水を切る。
- (4) 水切り後、ロール式魚肉採取機に原料を通してすり身にし、1回通しでは骨にまだ魚肉が残っているため、すり身の歩留りを高めるために2回通した結果、200kgの生体から100kgのすり身がとれ、歩留りは50%であった。
- (5) すり身から血と油を除くために、あらかじめ用意した氷水で3～4回洗い、水の濁りがなくなるまで洗うと、製品の仕上がりが良い。
- (6) 水切りを行ない、冷蔵保存し、祭りの当日、かまぼこ工場でスケソウすり身40kg、とびうおすり身100kgを混ぜ、チョッパーにかけ、ごぼう、人参、卵、砂糖、塩、調味料等の味を加え、ミートボール状にして油で揚げ、チキアギーにし製品とした。
- (7) チキアギーを試食させながら500g詰めにし、500円で販売した。

5. 成 果

試食を兼ねながら試作販売したのであるが、試食コーナーにおける消費者の反応は良く、祭り2日の屋過ぎには売り切れた、原料の60%はとびうおであるため、肉の色は黒っぽい、歯ごたえがあり、なかなか味のあるかまぼこであるとの消費者の声があった。

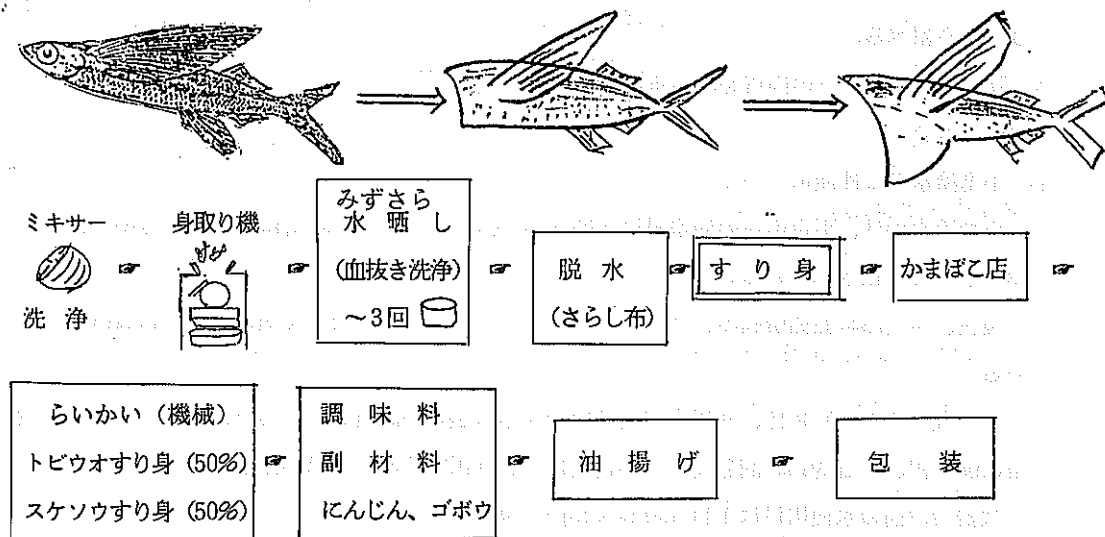
6. 今後の課題

とびうおをすり身にしてかまぼこを製品化するためのさわりの指導を2年間にわたり、県産業まつりで実施してきたが、平成2年度から技術改良試験で未利用資源であるとびうおの加工開発試験を実施することになった。地域の特産品として売り出す際にこれまでの経験で感じたことは。

- (1) 今後は、とびうおや冷凍スケソウすり身に限らず、従来あまり利用されなかった追い込み漁でとれる雑魚も利用する必要がある。
- (2) 製造方法は、沖縄独特の油揚げにしたチキアギーを主とした製造を守り、従来のミートボール状型から脱し、型わくを作り、統一された製品にし、衛生管理には十分注意して、消費者に安心感を与える製品にしたい。
- (3) 保存よりも味のほうに重点を置き、すり身の種類を多く取り入れ、優れた風味とともにしなやかさと強い弾力（足）をもっているかまぼこにしたい、このためには、八重山漁協活性化事業とドッキングし、先進地視察を行い技術の習得に務める。
- (4) 消費者のイメージを高くするには、包装のしかた及びパッケージのデザインを決め、ある程度価格を高くして売れるようにしたい。

以上の課題を普及するには、漁協や婦人部及び生産者の協力が当然必要であるので学習会を行い、かまぼこ加工業者と連携してかまぼこ加工技術を確認し地域特産化を図る。

トビウオによるかまぼこ加工開発



「おいしかったところのかまぼこをつくる一番の方法は、地元の魚を使用し、何でも使えるかまぼこの面白さを活かすことである。」