

漁村女性はつつライフ事業

主任専技 金城 宏

1. 目的

トビウオを使った加工製品作りの盛んな長崎県の生月島へ先進地視察を行い、漁協婦人部による地域特産製品作りを実践する。

2. 時期及び実施場所

平成9年10月15日～18日

生月漁協、館浦漁協

3. 参加者

伊江漁協婦人部

金城和子、下門信子、亀里文、並里秀子、
阿波根トシ子

引率：水産業改良普及所 金城 宏

4. 漁協の概要

生月町は、平戸島の北西に位置する人口9,000人の島で、耕地の大部分が急傾面であるため、恵まれた自然を生かし、昔から水産業の町として栄えた島である。

町には、生月漁協と館浦漁協がある。

1) 生月漁協

平成8年度の取扱高は2,355トン、5億6千万円で大羽イワシ、サンマ等を対象とした定置網漁業及び一本釣り、蛸壺、船曳網、採貝藻の漁業が行われ、沿岸域は資源の枯渇に伴い生産は伸び悩んでいる状況である。トビウオは定置網や船曳網で196トン水揚げされている。

2) 館浦漁協

平成8年度の本一本釣り、イカ釣り、定置網漁業等の取扱高は1,408トン、5億8千5百万円で、トビウオは定置網や船曳網で219トン水揚げされている。漁業は大中型施網が主

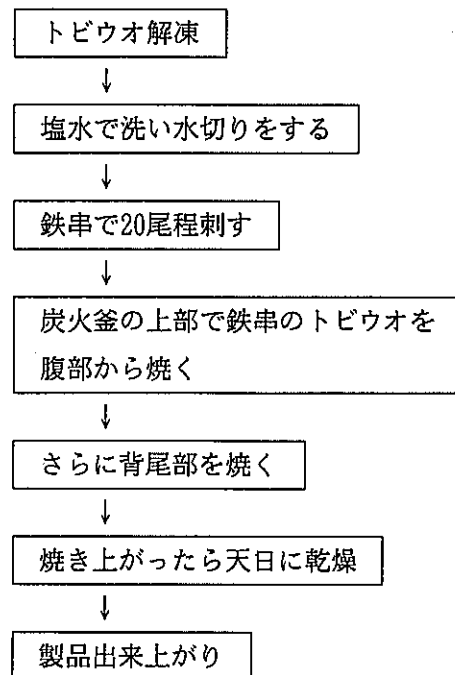
力で水上高は87億円である。

5. 材料及び方法

加工原料となるトビウオはホソトビ（マルトビとも言われる）で、トビウオのことをアゴと称し、未成魚は焼きアゴに利用し、成魚はかまぼこの原料となる。

1) アゴだしの製品工程

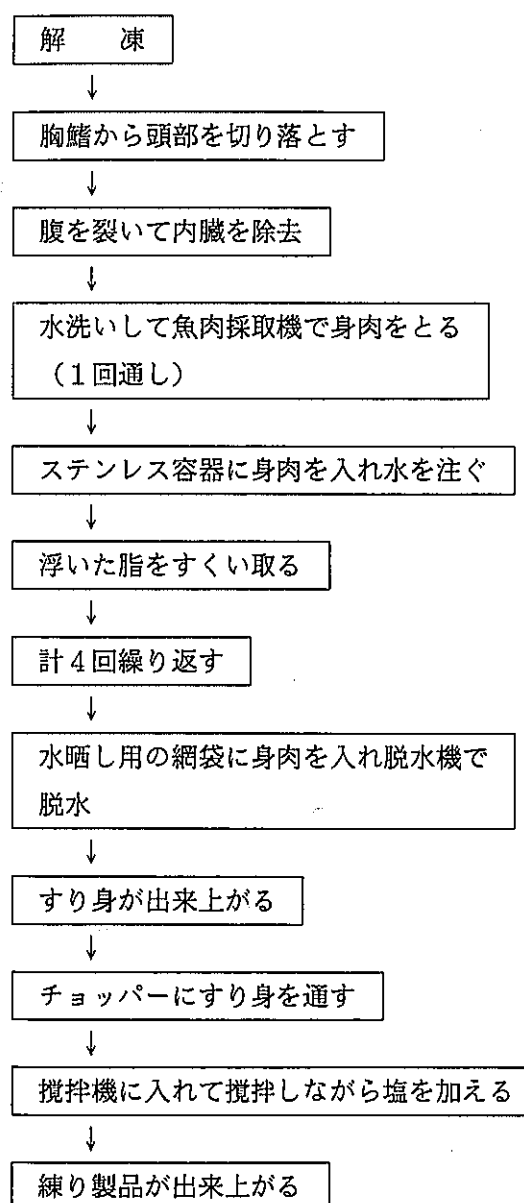
冷凍保存してある体長13cm程のトビウオを解凍し、塩水で洗い水切りをする。羽を開かないように羽の方から20尾程鉄串で刺し、細長い炭火釜の上部で炭火を調整しながら順次並べて尻尾が焼き焦がれないように前後に移しかえながら焼く、焼き上がったら更に水分を取り除くため天日乾燥させ、製品として出来上がる。



2) 練り製品の作業工程

解凍された体長25cm程の成魚のトビウオは

作業台に置き、上部に設置された散水器で水洗いしながら胸鰭から頭部を切り落とし、腹を裂いて内臓を除去、水洗いして魚肉採取機に一回通して身肉を取り、脂を除去するため水が入ったステンレス容器に身肉を入れ、浮いた脂をすくい取る、脂を取り水抜きまでの時間は4～5分、これを4回繰り返す、身肉を晒し布に入れ脱水機で脱水し、すり身が出来上がる。出来上がったすり身をチョッパーに通し、攪拌機に入れてかきまぜながら塩を加え、そして練り商品が出来上がる。



6. 要 約

伊江島のトビウオ漁業は古くから行われ、昭和50年代は10隻を数え、生産量は100トン余りであった。5月頃から獲れる体長25cm程のアヤトビ（ブウカー）は、かまぼこ原料として利用されていたが、スケソーすり身が移入されるようになってから、トビウオは安価で取り扱われるようになり、その漁業も漸次衰退し、4経営体に残り、平成8年度の実産量は30トンであった。

普及事業の一環として「漁村女性をつらつライフ事業」で伊江漁協婦人部と長崎県生月島へトビウオを利用した加工品作りの視察研修を実施し、つぶさに見聞した。対馬暖流沿いの生月島は、北風の吹く10月頃にトビウオを主とした船曳網漁業が行われ秋の風物詩になっている。アゴと称する13cm前後のトビウオの未成魚は炭火で焼いたアゴだしをはじめ、25cm程の成魚はかまぼこ原料の練り製品などバラエティーに富んだ使い方をしている。本県のトビウオの加工製品は干物や一夜漬けが主で、塩分が多く、焼いて食べるので手間がかかる。それに比べると、焼きアゴは粉末にして紙バックに詰め、簡単にだし汁として使えるようにして売上を伸ばしている。なお、アゴだしは天然100%、一切添加物を加えずかつおやイリゴ（イワシ）のようにだしの素として利用している。また、トビウオの練り製品は、蒸しかまぼこ、揚げかまぼこの加工商品として販売している。五島列島の北魚目第一漁協では、8月中旬から10月にかけて捕った未成魚を冷凍保存し、アゴだしの原料として年間200トン以上加工製品として処理しているとのこと。本県沿岸海域はトビウオの漁場として恵まれていながら、その資源は有効に利用されていないのが現状である。加工製品として付加価値を高めることが出来れば、トビウオ漁の復活は可能である。かつては500トンの生産量を占め、本県水産業の基幹産業であった。

さて、沖縄県学校給食会の栄養士が県内の魚

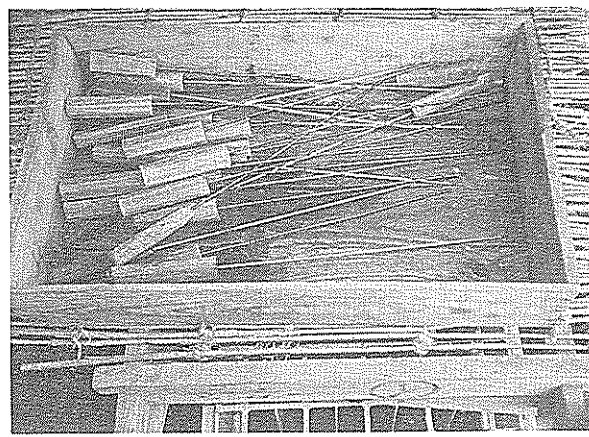
を給食に使いたいとの要望があった。内容は、(1)小学生1人当りの給食費200円のメニューに50gの魚を加えることによって栄養的なバランスが保てる。(2)安価で年間一定価格で安定的に供給可能な魚種を必要としている。そこでトビウオを推薦した。特に、アヤトビは多獲的生産は可能であるので、それを冷凍保存し計画的に練り製品として供給する。まず試食用として提供することから始めることである。給食用に限らず生協や一般に宣伝する。そこから「産地加工場」の設置を企画し行動に移す。設置資金はまず漁協が出し、国や自治体の補助を受け、民間加工業者とセクターで運営する方法等はどうでしょうか。水産資源が著しく減少している状況において、漁業経営の安定化を目指すには未利用資源であるトビウオをいかに活用するかは産地の課題である。漁村の活性化、多様化は、都市と漁村の観光漁業だけではなく、食料を通じて直結するように促進すべきであると思うのである。

最後に今回の研修でお世話になりました長崎県田平水産業改良普及所の田代征秋所長を始め、中ノ瀬普及員に対し心より感謝申し上げます。研修で得た成果を伊江漁協婦人部とともに実践したい。

◇あごだしの製品工程◇



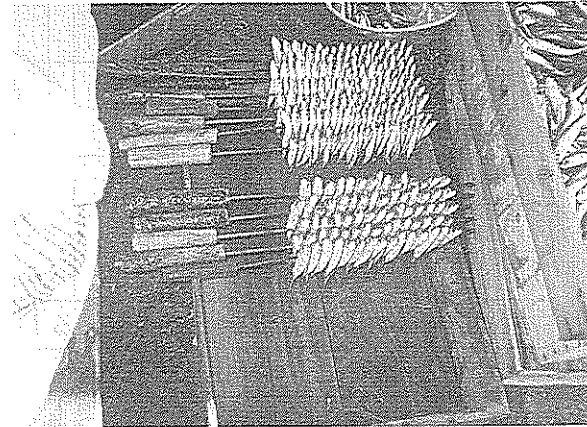
1. トビウオ解凍、塩水で洗い水切りする



2. トビウオを刺す鉄串



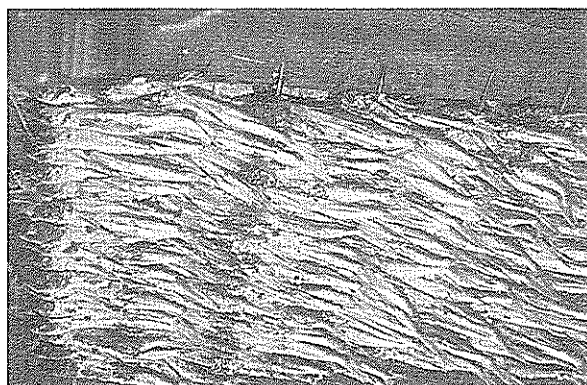
3. 鉄串で20尾刺す



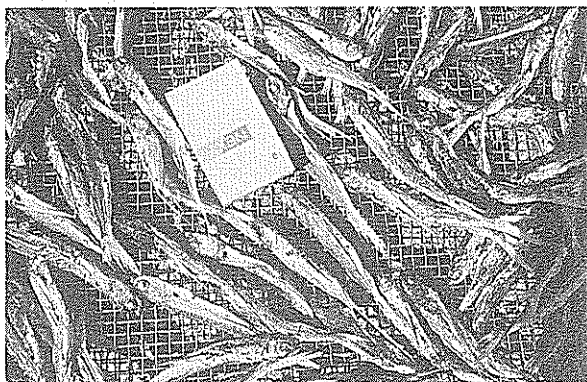
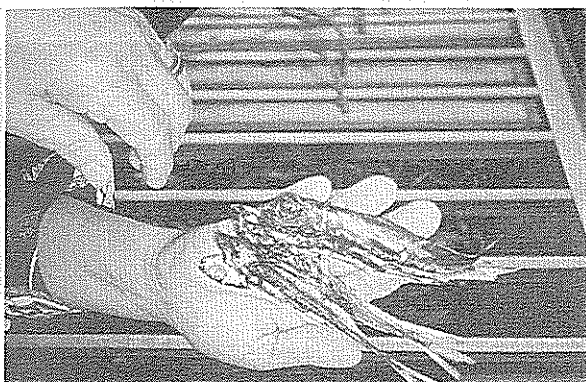
4. 刺したトビウオを並べる



5. 炭火釜でトビウオを腹緒から焼く、さらに背緒部を焼く。(しっぽの型は残す)



6. 炭火釜で前後に繰り返し腹部、背部を焼いているところ



7. 焼き上がったアゴ



(生月漁協)

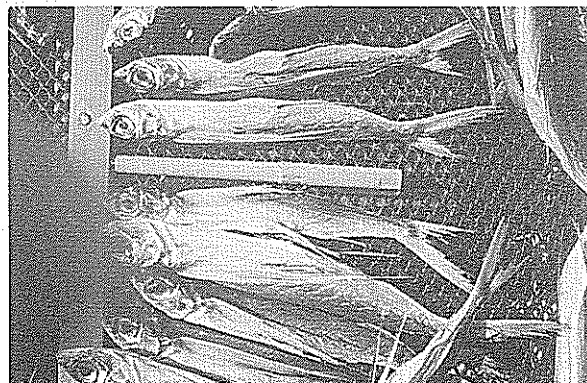
8~9. 焼きアゴをさらに水分を抜くための天日乾燥



(生月漁協)



雨やくもりの日は室内で扇風機で水分を吹く



アゴだし以外に天日乾燥だけのアゴ

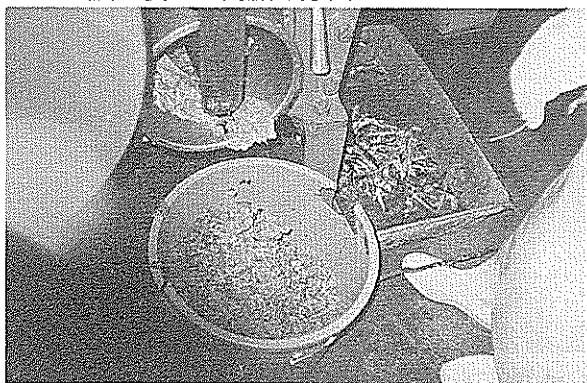
◇すり身、練り製品の工程◇



1. トビウオの胸鰭から頭部を切り落とし、
腹を裂いて内臓を除去



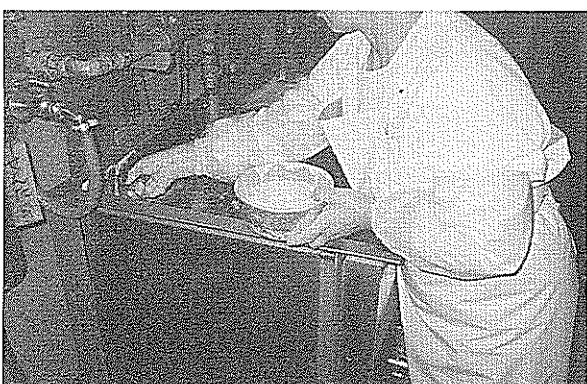
2. 水洗いして魚肉採取機に通す



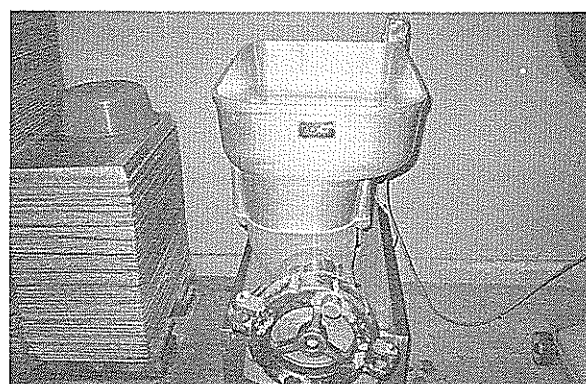
3. 身肉と骨と分離（魚肉採取機1回通し）



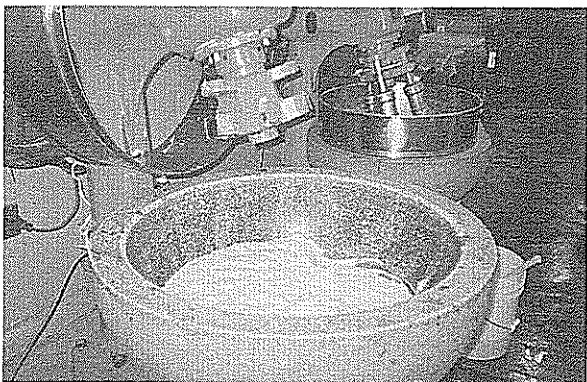
4. ステンレス容器の水に身肉を入れる



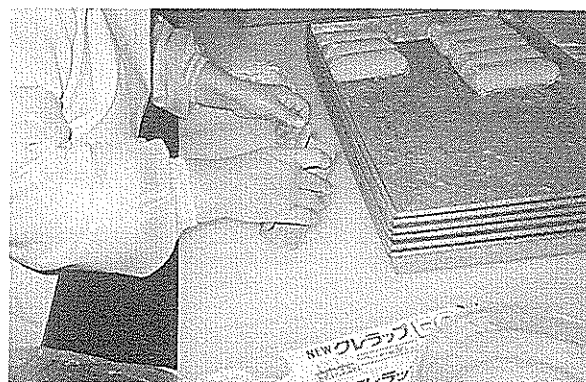
5. 浮いた脂をすくい取る（容器に水入れ4回
行つ）身肉を網袋に入れ脱水機で脱水、す
り身の出来上がり



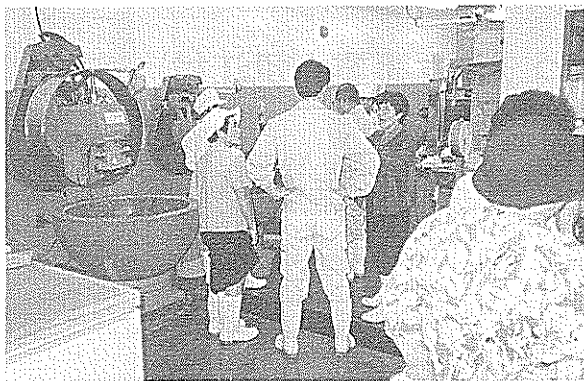
6. チョッパーにすり身を通す



7. 攪拌機に入れ攪拌しながら塩を加え、練
り製品の出来上がり後は調味料等や惣菜
を加える



8. 味付けされた練り製品をラップで包み蒸
しかまぼこにしたり、または揚げかまぼ
こ製品にする。



9. 説明を受けている伊江漁協婦人部

最高級無添加食品

焼あご だしパック

焼あごだしパック

新鮮な魚を焼くだけでできる、最高級のだしパック。
自然の旨味をそのままに、塩分を調整し、手軽に使える。
手軽に使える、最高級のだしパック。

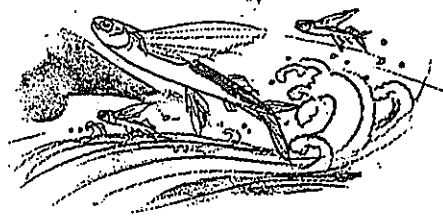
白袋入

あごだしラーメン

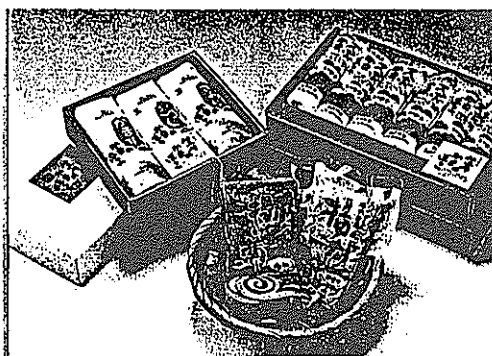
当地方(長崎県)では飛魚のことを「あご」と呼びます。
あまりのおいしさに「あご」が落ちるようだというのが
名前の由来です。
上品で風味豊かな「あごだしラーメン」をお楽しみ下さい。

おいしい召し上がり方

- (1) コップ約二杯半(500cc)の水を沸騰させ、めん1束
を入れ2~3分ゆでて下さい。
※ 軽くまぜながらゆでる。
- ※ 心きこほれそうになったら火を弱め中火にします。
- ※ シンが少しあるくらいで火を止めます。
- (2) 火を止め、スープを加えて軽くかきまぜて下さい。
- (3) 丼に盛り、熱いうちに召し上がり下さい。
- ※ 焼豚、支那竹、もやし等を入れまぜると、一層味が
ひかれます。



品 名	ラーメン(あごだしラーメン)
原 材 料	めん(小麦粉、食塩、かん水、くちなし色素) ※ 添付調味料(あご粉、野菜粉末、醤油粉末、 チキンエキスパウダー、食塩、胡麻、ポークエキス パウダー、魚貝エキスパウダー、香辛料、調味料 (アミノ酸等))
内 容 量	めん(73g×6)・スープ(10g×6)
賞味期限	別途記載
保存方法	直射日光及び湿気を避けて保管して下さい。
総発売元	有限会社 アネスト DM83 長崎県大村市富の原2丁目218-5 TEL (0957) 55-6309



●お申込み・お問い合わせ先
**館浦漁業協同組合
水産加工場**

〒859-57
長崎県北松浦郡生月町山田免字日草912-3
TEL・FAX 0950(53)1529

生月のかまぼこ

板付蒲鉾 (3種3本入セット)
.....1,000円/箱

スボ蒲鉾 (いさき6本入セット)
.....1,000円/箱

揚かま (あじ、さわら、いわしの単品)
.....250円/袋

他、各種品揃えにつきご用命下さい。

※お値段は消費税込みです。
※送料は別途料金を申し受けます。