

◆重点課題

ハタ類の養殖技術向上並びにブランド化 (ハタ類ブランド化調査)

水産業改良普及センター 大嶋洋行

1. 調査方法

(1) 生産流通現状調査

沖縄本島北部域で生産されたヤイトハタの販売を担う恩納村漁協より販売状況などを聞き取りした。

2) 県内販売可能性調査

県の委託で沖縄県調理師会から県内ホテル、飲食店に対するヤイトハタに関するアンケート調査を実施し、回答のあった150店舗から11店舗を抽出し、水産課担当職員とともにヒアリングを行いヤイトハタの県内利用の可能性について調査した。

2. 結果及び考察

(1) 生産流通現状調査

取引先は、県内量販店1社、仲買業者2社、他2社で平成18年度販売量は22.5t

○販売担当者の見解

県内マーケットの限界を感じる。観光需要については直接取引がないので詳細不明。県外市場は価格面で厳しい状況

(2) 県内販売可能性調査

調査期間：平成19年12月5日、7日

なお、聞き取り調査時には県水産海洋研究センターで育成したヤイトハタを提供し、実際に使用してもらった。

①ホテルA (恩納村)

ヤイトハタが養殖されていることを知らない。使ったこともない。利用を考えたい。

②ホテルB (名護市)

月200尾ほど利用している。仲買業者で3枚卸したものを2000円/kgで仕入れ。安定しているので重宝してる。(和食料理長談) もっと利用していきたいし増えると思う。

③割烹A (名護市)

伊江島から直接仕入れたことがあるが、現在使っていない。数量が少ないと出荷してくれない。サイズについても店によって使いたいサイズがあるので検討して欲しい。恩納村漁協を紹介。

④ホテルC (恩納村)

1年半位前から使っている(洋食、和食：鍋もの等)。仕入れは漁協から直接。仕入れ価格は1,760円/kg。品質面は天然魚と遜色なし。価格がもう少し安ければ良いが。トコブシも利用。40円/個で仕入れ。生産者との交流会も計画して欲しい。お互いのためになると思う。

⑤レストランA (浦添市)

和洋中の料理があるので魚は結構使う。現在使用してるのはアカジン(仕入れ5,000円/kg)、マダイ(1,700円/kg)、スズキ(3,500円/kg)などのほか冷凍魚(輸入魚)もよく使う。仕入れは仲買から。ヤイトハタは使ったことがない。サンプルを使って検討したい。

⑥居酒屋A (那覇市)

年間20~30尾使っている。仕入れは近くの鮮魚店から2,000円/kg(水槽に活かして販売している)で仕入れ。公設市場から仕入れることもある(2,300円/kg)。マダイ、タマンに比べ日持ちが良い。ミーバイ汁として利用。

⑦ホテルD (那覇市)

県外のお客様のニーズもあり県産魚は提供している。現在使っているのは、アカジン、ハンゴミーバイ、ミミジャー、タマンなど。ヤイトハタは姿作りにすると歩留まりが悪く、披露宴とかにも色目の問題で使っていない。高級魚の養殖をして欲しい。

⑧ホテルE（那覇市）

修学旅行がメインで客単価が低いため食材コストも低くせざるを得ない。県外のお客様には県産魚を提供したい気持ちはある。しかし、県産魚は味が劣ると思う。団体客が多いので会席で1人1尾使えるサイズが必要。また、少人数（3名＋パート2名）で団体客（300名あまり）の食事を準備するので処理済みの冷凍が望ましい。最終的にはコストの問題になるが条件が合えば考えたい。

⑨ホテルF（那覇市）

和食で月50～60本使用している。仕入れは仲買業者から。ヤイトハタの利用は6～7年前からで、使うきっかけは、仲買業者に条件に合う魚がないかと問い合わせたところヤイトハタを紹介されたとのこと。ヤイトハタについての評価は身もしっかりしていて品質は良いとのこと。「ヤイトハタを普及させるには」の問いに対しては、料理人同士の口コミが重要との意見があった。忘年会を同ホテルで開催することになっていたので、ヤイトハタの利用について協力願ったところ、中華料理でまだ使っていないから使わせたいということで、当日は中華蒸しが提供された。

⑩ホテルG（那覇市）

2～3年前に糸満から仕入れたことがあるが、現在は使っていない。現在の流通サイズは刺身には小さい、姿には大きい。サイズそろえ

がシビアにできるか。

⑪居酒屋B（那覇市）

月に20～30尾使っている。仕入れは八重山漁協から直接仕入れ、価格は1,200円/kg、その他の魚もすべて八重山漁協から。ヤイトハタの問題点はぬめり。解体用のまな板と刺身用のまな板を準備しないとイケない。

⑫レストランB（那覇市）

ヤイトハタは使ったことがない。サンプルを使って検討したい。使用している魚はアカマチ、シチュウマチ、アカジンなど。魚を使用する料理はアクアパッツァ。仕入れは仲買直売店から。後日、料理長から電話連絡がありサンプルのヤイトハタがとても良かったので今後は使ってみたいとのことであった。

以上のように、ヤイトハタを利用している飲食店、ホテルはごく一部であり、多くはヤイトハタそのものを知らなかったり、養殖されていることも知らない現状である。

また、生産者・流通業者・消費者の連携、情報交換がない。またPRも不足している。

今後は、調理師会に協力を得て、飲食店、ホテル等を回り、情報提供、PRを行うとともに関係者の情報交換の場（消費者ニーズと供給体制等のすり合わせ）を作ったり、調理人と生産者が交流する機会も設けて行く必要もあると考えられた。