



Newspaper in Education



クローズアップ

同漁協が行ったサクラエビ漁や定置網漁ではエビと一緒に深海魚のハダカイワシやオキヒイラギなどが水揚げされるが、これまでほとんどが廃棄されてきていた。活用法を探ろうと、青年部が昨年7月から、大手食品メーカー研究員の経験もある同大海洋学部長の加藤登教授の指導で、すり身製造の研究に取り組んでいる。すり身を使

水揚げされても市場価値が低く、一般に流通していない「未利用魚」の活用に取り組む由比港漁協青年部（静岡市清水区、原剛部長）が東海大海洋学部（同区）や県などの協力を得ながら、未利用魚のすり身の商品化に向けた販路開拓を目指している。朝獲（ど）りされたばかりの魚を漁協自ら加工する新鮮さを売りにできる一方、生産量や魚種の不安定さに課題も残る。

① 未利用魚とはどんな魚のことでしょうか。

未利用魚使い “由比の味”

朝獲りすり身

つた練り製品を試作し、漁協のイベントで振る舞ってきた。昨年12月からは県などの協力を得て、頭や皮、骨と魚肉を分離できる採肉機を借り、数回にわたって実験も行った。約150キロのハダカイワシの処理が30分程度で終わり、原部長は「今まで手作業で1日がかりだったのと比べると、手間がまったく違う」と効率化に期待を寄せ、採肉機の本年度中の導入を予定する。

漁協、商品化へ研究進む

② 由比でとれる未利用魚の名前を書きましょう。

新鮮さ売り

未利用魚を使ったすり身は漁獲量や魚種が不安定なことから、一



未利用魚を使ったすり身の研究に取り組む由比港漁協青年部のメンバー＝静岡市清水区の由比漁港

産加工業者への販売は

難しい。販路として、地元飲食店のほか、学校や福祉施設の給食材料としての活用を念頭に置く。県や市の支援を受け、専門家から販路開拓を学ぶ研修会も5月下旬から始める。伊東市でも未利用魚活用に取り組む加藤教授は「まず、新鮮さを生かし、地元で消費してもらうことからスタートすべき。少量だからこそ『地元でしか食べられない』ことが売りになる」と指摘する。

まずは、由比の朝獲りすり身のブランド

イメージを時間をかけて構築し、地域全体を巻き込んだ形でサクラエビを補完する新たな商品に育ててほしい。

（蒲原支局兼清水支局・尾藤 旭）

③ 未利用魚を何に利用しようとしているのでしょうか。

2012年5月20日 朝刊 県内政経面

年 組 名前

（小学校中学年以上理科、4年生社会）