

水産加工 だより

2002
NO. 8

目次

◎国庫補助事業研究成果報告会 開催される	2
◎平成13年度の事業結果概要について	2
◎県下加工団体紹介（第7回：上五島地域漁村加工促進協議会）	4～8
◎業界等情報	
FOODEX JAPAN 2002 開催される	9
第4回 シーフードショー 開催される	9
「ワカメン」を商品化	10
(社)長崎県水産加工振興協会総会 開催される	10



上五島地域漁村加工促進協議会管内定置網操業風景

2 水産加工技術育成事業 (H9~13)

管内加工業者等の加工技術の高度化支援を行った。

- ① 技術指導：406件，453人（内施設利用：286件，324人）
- ② 巡回指導：14回，156人 ③ 研修会等：16回，291人 ④ 運営委員会：2回
- ⑤ 情報誌：水産加工だより第6及び7号を発行・配布した。
- ⑥ 加工技術マニュアル（かまぼこの加工法）を作成した。

3 地域加工水産物品質基準策定事業 (H10~14)

色もの塩干品の品質基準の検討

- ① 細菌汚染の軽減による品質管理方法の検討と保存試験。
 - ・オゾン水や次亜塩素酸Naを用いた細菌汚染の軽減試験を実施した。
 - ・あまだい塩干品加工場の夏場の衛生調査を実施。洗浄工程等の改良の必要性が示唆された。
 - ・アカメ、レンコダイ等市販塩干品の現状把握。

色もの塩干品の加工技術の改良と原料の保存方法の検討

- ① アカメ、レンコダイ鮮魚中のカロチノイド色素成分の把握を行った。

その他：検討委員会、研修会を開催し成果の普及啓発を行った。

4 新素材応用製品開発事業 (H12~16)

あまだい塩干品の品質向上試験

- ① トランスグルタミナーゼ（TG）酵素製剤処理（注入法、まぶし法など）による身割れなどの防止を検討した。

天然物由来の添加物等を用いた低・未利用資源からの製品や新規調理素材の開発試験

- ① カタクチイワシなどの魚醤油の開発と機能性（SOD様活性物質）を検索中。

定置網などで漁獲されるキズイカのねり製品への利用。

- ① グルコン酸塩の添加でかまぼこ形成能の向上を認めた。

中骨などを用いた製品開発試験

- ① マダイ中骨のレトルト製品を試作した。

5 水産物高付加価値化技術開発事業 (H12~14)

冷凍トビウオを原料とした冷凍すり身の製造技術開発

- ① 原料魚の鮮度や種類が品質に及ぼす影響

- ・短期間の氷蔵保存ではかまぼこ形成能に大きな影響はなかったが、6日目では低下が見られた。
- ・トビウオの種類によるかまぼこ形成能の違いを検討した。

- ② 晒し法、冷凍保存などが品質に及ぼす影響

- ・晒し処理によるかまぼこ形成能の改善は生鮮魚では認められ、冷凍魚では明確ではなかったが、白色度は双方とも高くなった。また、生鮮魚に比較して冷凍魚はややかまぼこ形成能が低下するが、かまぼこ原料として良好なものであった。なお、4ヶ月以内での凍結期間の違いによる差は見られなかった。

- ③ 実証試験など

- ・工場規模での製造試験および製品の試作と評価を行った。

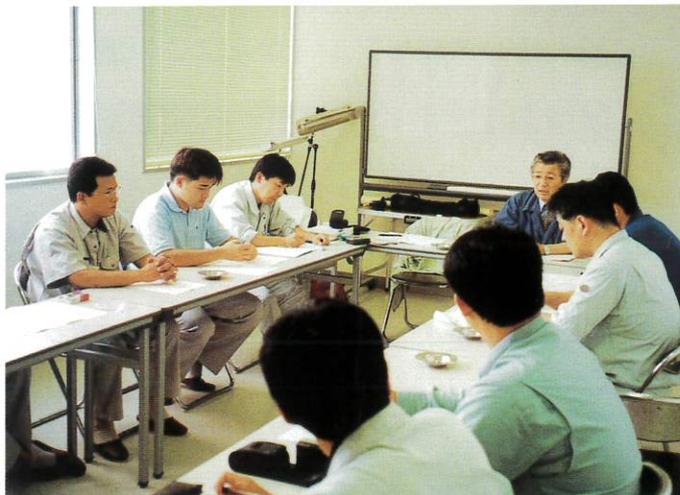
- ④ 検討委員会、研究会及び研修会を開催し、成果の普及啓発を行った。

上五島地域漁村加工促進協議会

上五島地域漁村加工促進協議会は、平成5年、県の漁村加工推進圏形成事業の発足とともに構成員間の加工事業における相互協力体制を築き、地域一体となった加工事業の展開により、加工事業の安定化を図ることを目的として組織された。設立当時は、新魚目町内3漁協、有川町内6漁協で構成されていたが、平成9年の漁協合併により、新魚目町漁協、有川町漁協の2漁協で構成され、参与として、新魚目町・有川町が入っている。協議会の活動状況は、主に漁村地域加工対策事業の活用により行われており、構成2漁協のサポート的な立場となっている。平成12年度の活動としては、構成漁協商品を柱とした協議会統一ギフト商品(水いかセット等)の開発と販売、また、商品認知度の高揚を図る為のイベントやキャンペーン等を展開した。

平成13年度は、平成12年度に開発した協議会統一ギフト商品の改良を行うとともに引き続き商品認知度の高揚を図る為、イベントやキャンペーン等を展開した。平成14年度の活動としては、福岡地区等におけるイベントやキャンペーンを展開するとともに協議会による商談活動を計画している。構成漁協では、トビウオ加工品が主要製品であるが、イカの塩辛やイカウインナー等の新製品開発等にも取り組み、商品の多様化と消費者ニーズの多様化への対応に努めている。加工品販売高は、2漁協で約2億6千万円程度であり、新魚目町漁協では、横ばい状態であるが、平成11年に加工場を新設した有川町漁協では上昇の傾向にある（図1）。当地域協議会としては、構成漁協の加工事業の安定を図ることを最重要課題として推進している。問題点としては、景気の低迷による取引先からの厳しい価格交渉、品質管理等の向上による生産コストの上昇及び離島ゆえの輸送コスト、また、販売営業能力の低さ、商品認知度の低さ等がある。当協議会では、地元で漁獲される水産物を原料とし、また、一時期に多獲され、低価格で取引される魚種に付加価値を付けるという漁村加工の基本理念を柱に、今後も加工事業の発展に寄与していきたい。

（文：畑下 直 協議会事務局長）



販売促進会議（中央：中野良樹会長）

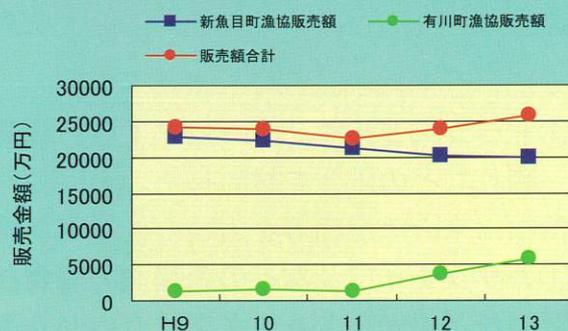


図1. 協議会構成員漁協の加工品販売高の推移



協議会新製品開発状況



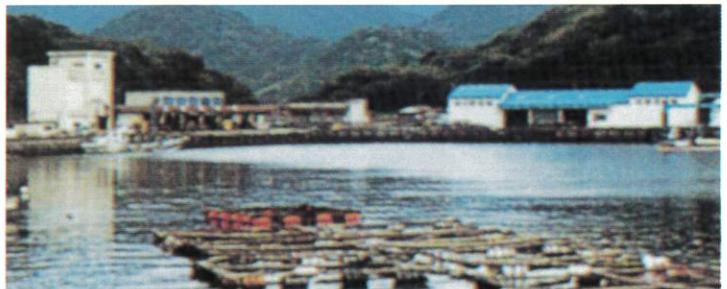
販売促進五島列島じげもん市（福岡市）



トビウオ水揚げ風景



新魚目町漁協・加工場全景



有川町漁協・加工場全景



新魚目町漁協トビウオ加工



上：有川町漁協加工場 下：加工風景



上五島地域漁村加工促進協議会

事務局／新魚目町漁業協同組合

TEL0959-55-3131

FAX0959-55-3077

〒857-4601 南松浦郡新魚目町小串郷422-6番地



1. 五島産特選水いか「芭蕉」

3. イカ美味

5. 天然だし仕込みかますひらき

7. 塩あご

9. あごスープ

2. 水いかの塩辛

4. 天然だし仕込みさんまみりん

6. するめ一夜干し

8. 焼き肉のたれさちかせ

10. あごうどんスープ



品名 五島あごしまん
内容量 10g×8



品名 五島あごしまん
内容量 10g×8×4



品名 五島あごしまん
内容量 10g×8×8



品名 五島あごしまんS箱
内容量 10g×12



品名 五島あごしまん6入
内容量 10g×12×6



品名 焼きあご
内容量 200g

品名 焼きあご
内容量 150匹入



品名 塩あご
内容量 200g

品名 塩あご
内容量 150匹入



品名 焼きあご
内容量 70匹入



品名 塩あご
内容量 70匹入



健康は食から

豊かな自然に育まれた逸品達



品名 五島あごカップスープ
内容量 5g



品名 五島あごスープ
内容量 5g×4



品名 万能五島あご味
内容量 180g



品名 あごどんスープ
内容量 10g×4



品名 詰合せ(大)
内容量 ●あごしまんS箱 2個
●あごスープ 3個
●うどんスープ 2個
●万能あご味 1個
●海藻サラダ 1個
●焼きあご 2個



品名 詰合せ(小)
内容量 ●あごしまんS箱 2個
●あごスープ 4個
●あごどんスープ 3個



品名 どくだみ茶
内容量 60g



品名 あしたば茶
内容量 80g



品名 ひじき
内容量 100g



品名 海藻サラダ
内容量 13g

五島では古くから飛魚のことを“あご”と呼んで親しんでいます。その新鮮なあごで作った品々を、どうぞご賞味下さい。

長崎県五島列島の有川湾で獲れた魚介類だけを原料にしています。



商品番号: A-01
商 品: 焼きあご(姿)
容 量: 250g, 500g, 1kg
あごを焼いて乾燥しました。姿のままだしを取る本来のあごだしが味わえます。



商品番号: A-02
商 品: 焼きあごパウダー(微粒)
容 量: 150g
焼きあごを骨ごとパウダーにしたカルシウムたっぷりの自然食品です。料理にそのまま入れるだけでご使用できます。



商品番号: A-03
商 品: 焼きあごだし
容 量: 10g×8袋
焼きあごをご家庭で、お気軽にご使用できるようティーパークに詰めました。



商品番号: A-04
商 品: 塩あご
容 量: 200g, 2kg
あごと天然塩だけを使って、柔らかく薄塩に仕上げました。



商品番号: B-01 B-02 B-03
商 品: ぶちあご・ぶちかます・ぶちあじ
容 量: 50g 50g 50g
小型の魚を独自の醤油だれに漬け込み、1つ1つじっくりと焼き上げました。開封してそのまま食べられます。



商品番号: D-01 D-02
商 品: かます開き かますみりん
容 量: 2枚入り 2枚入り
獲れたてのかますを1枚1枚丁寧に仕上げました。(天然塩、みりんを使用)



商品番号: D-03 D-04
商 品: さんま丸干し さんまみりん
容 量: 3尾入り 2尾入り
獲れたてのさんまを1枚1枚丁寧に仕上げました。(天然塩、みりんを使用)



商品番号: E-01
商 品: 塩うろ
容 量: 60g
原料の吟味にこだわり、3%の薄塩だけで、仕上げた本物志向の塩うろです。



商品番号: C-01
商 品: すめいか一夜干し
容 量: 2枚入り
すめいかを一夜干しにしました。オープンで焼いたり、いろんな料理の食材としてもご使用できます。



商品番号: C-02
商 品: すめいか一夜干し
容 量: 1枚入り
獲れたてすめいかの表面の水分だけを除去して、急速凍結しています。刺身、焼き物、煮物などにおいしく頂けます。

平成12年度
長崎県水産加工品奨励
長崎県水産加工品奨励
長崎県水産加工品奨励



商品番号: C-03
商 品: すめいかスルメ
容 量: 2枚入り
すめいかをうまみと食感を生かすよう、ほどよく乾燥させています。軽く焼いてご賞味頂けます。



商品番号: C-04 C-05 C-06
商 品: のしいか
みりん味 ピリ辛味 塩味
容 量: 2枚 2枚 2枚
いかの食感とみりんにこだわり昔ながらの手法で1枚1枚丁寧に仕上げています。

平成4年度
長崎県水産加工品奨励
水産庁長官賞

海の幸



商品番号: G-01
商 品: 鯨特選セット
容 量: 6品
刺身用赤身・切身・さえずり(舌)・百ひろ(腸)及び汐敵、串かつの計6品のセットです。



商品番号: G-02
商 品: 鯨の串かつ
容 量: 5本
鯨の町有川町で生まれた最高級赤身を使ったこだわりの一品です。

平成12年度
長崎県特産品新作展
優秀賞受賞商品

有川町は古くから捕鯨の基地として栄え、鯨が高価になった今でも鯨の食文化が根強く残っています。現在は、調査捕鯨種の一部が配分されており、本物の鯨「幻の味」をお安く提供いたします。※数に限りがあります。

FOODEX JAPAN 2002 開催される



国内関係展示会場

場所：千葉県千葉市幕張メッセ
 日時：平成14年3月12日～15日
 主催：(社)日本能率協会等6団体
 後援：外務省、国土交通省、厚生労働省、
 農林水産省、千葉県、JETRO他

この展示会は、食品関連の国際的展示会として地位の高さと、質とサービスの向上を図ることを使命とし、[FACE TO FACE]の商談主体の専門トレードショー

として確固たる地位を築いてきている。世界77カ国3地域から約2300社が参加、3327ブース(27536㎡)の展示がなされた(国内1000社、海外1300社)。入場数約10万人。今年の傾向として、国内出展、海外出展ともに「アジア」関連の出展が増加したとのこと。国内ゾーンでは、ブースは小規模なものが多かったが、素材や製法にこだわった食品が目立った。水産物での主な展示はエビ、開き、切り身のフライ・天ぷら、サバ、サワラ、鮭などの骨なし魚(カトキチ)、鮭、マス、サバ、キンメダイ等の切り身のIQF商品、エビ、カニの冷凍品(ニッスイ)、お茶の粉末をまぶした茶あらいの骨なし魚(ニチロ)、照り焼き、味噌焼き商材(日本食研)、セールスプロモーション支援セミナー「なぜ岬アジ・岬サザエは美味しいのか?」(愛媛県三崎漁業協同組合)等が目立った。海外ゾーンでは韓国、台湾、タイ、中国、シンガポール、スリランカなどから出展が増加し、過去最大となったとのこと。商品は、生鮮食品、(冷凍)加工品、スパイス類、飲料(茶・コーヒー、アルコール)、レトルト加工食品などが多かった。ヨーロッパ地域からは、種類豊富なワインやビールなどアルコール飲料、菓子類、オリーブオイル、乳製品、農産加工品、自然食品などの出展が目立った。

第4回インターナショナルシーフードショー 開催される

日時：平成14年7月24～26日
 主催：社団法人大日本水産会
 参加団体および
 企業など：4000社 7,000品目

東京ビッグサイトにおいて第4回ジャパンインターナショナルシーフードショーが開催されました。



