

漁協による未利用資源を活用した備蓄食の商品化

但馬漁業協同組合 参与 丸山和彦

但馬漁業協同組合は兵庫県北部の日本海側に位置しており、各漁港は日本海の多種多様な海洋資源の恩恵を受けている。冬の松葉ガニは山陰地方の海産物として有名で、兵庫県は全国1・2を競う水揚げ高となっている。他にもホタルイカやハタハタの知名度は他県に劣るものの、水揚げ高は全国1位である。

2016年から当漁協では「漁業者支援プロジェクト」に取り組んでいる。プロジェクトの主な内容は、SDGsの先駆けと言えるもので、水揚げされても形やサイズが小さく、競りにかけても浜値が付かない未利用魚を商品化することである。

最初は未利用魚と麴(小麦・大豆)を使って、地元の天然醸造蔵で約1年間発酵させた魚醤「麴の魚醤」、続いて兵庫県産初摘み海苔を使った「むかし海苔」をはじめ、海苔佃煮、旨干し等を商品化した。海苔の味付けには「麴の魚醤」を使い、保存料・化学調味料を使用しない(無添加)というこだわりの商品である。

20年には兵庫県立香住高等学校海洋科学科(兵庫県香美町)の生徒と未利用魚の「のどぐろ」を材料にした炊込みご飯の缶詰「のどぐろ飯」を共同開発した。味付けは「麴の魚醤 ノドグロ」を使い、米は地元の「コウノトリ育むお米」を使っている。のどぐろと言えば高級魚として知られているが、10cm程度のサイズの魚は買い手がいなかった。網に入っても漁業者は困るだけであったが、それを価値のあ

るものに変えることに成功した。

「のどぐろ飯」は、新型コロナウイルス感染拡大による外出自粛のもとでのちょっと贅沢な日常食や災害時の備蓄食、アウトドアでの活用を期待して販売をはじめた。

20年の春には新型コロナウイルスの影響でホタルイカの浜値が暴落し、漁協が大量の在庫を抱えることとなった。漁協や漁業者の厳しい事情を知った豊岡市の中貝市長(当時)は、商品としての完成を待たずに「ほたるいか飯」(ホタルイカの炊込みご飯)を備蓄食として購入することを決断された。それが開発意欲を駆り立て、未利用魚を活用した缶詰商品の開発を加速し、現在では約19種類の缶詰製品を開発している。缶詰は「炊込みご飯」「煮付」「炊込みご飯の素」の3アイテムで、賞味期限は3年、未利用魚や低利用魚を使用している。

21年には、小麦アレルギーの方向けにグルテンフリーの炊込みご飯の缶詰の開発に挑戦した。また、但馬産の小麦・大豆の代わりに「コウノトリ育むお米」を米糲に使い、約1年間かけて発酵させた「鰯(ハタハタ)魚醤」を使用した鰯炊込みご飯を開発し、これも備蓄食として豊岡市に購入して頂いた。

今後も漁業者支援プロジェクトを推進するため、未利用魚や低利用魚を活用した新たな商品開発にチャレンジし、地域活性化や漁業者への支援をしていきたいと思っている。

(まるやま かずひこ)



「のどぐろ飯」(パッケージ・開封時)



「麴の魚醤 ノドグロ」



「コウノトリ育むお米」