

スルメイカ付加価値向上を目指して

唐丹町漁業協同組合青年部

佐々木 武

1. 地域の概要

私たちの住んでいる唐丹町は、岩手県中南部にある唐丹湾に面し、花露辺、本郷、小白浜、片岸、荒川、大石の6つの集落で構成されている(図1)。人口は約2,400人である。

2. 漁業の概要

唐丹町漁協は、現在、組合員数が501名で、漁業種類は、ワカメ、コンブ、ホタテを中心とした養殖業を主としている。なお他に採介藻漁業、小型漁船漁業、イカ釣り漁業などがある。

3. 研究グループの組織と運営

唐丹町漁協青年部は、昭和58年3月に設立され、現在は部員14名、運営費は、部員からの会費等で賄っている。

私達青年部は、これまでに「ナマコとヒジキの採苗試験」、「トリガイ養殖試験」、「ミネフジツボ養殖試験」などを研究課題とし、地域に密着した漁業の研究に、積極的に取り組んできた。

4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

スルメイカの付加価値向上を目指した私たちの取り組みは、平成14年から3カ年に渡り「釜石・大槌地区水産業改良普及協議会」が実施した、産地表示への取り組みがきっかけとなった。JAS法の改正により、食品に対する産地表示が義務付けられたことを受けて、釜石魚市場において出荷包装形態が統一されているスルメイカについて、漁獲方法等の情報を添付することで、消費者の安全志向への情報発信を行うことを目的としたものである。従来イカ箱の表示方法は、「船名」「数量」のみをフタに記載していた。しかし今回さらに、漁獲から荷揚げまでの情報、「漁獲海域」「漁獲月日」「漁獲方法」「運搬方法」「産地市場名」を加えたシールを作成し、私を含むイカ釣り船25隻が、9月からこのシールをイカ箱に貼って、釜石魚市場への水揚げを実施した(図2)。

PRのために作成したポスターを配付した結果、産地市場や消費地市場の評価は、「岩手

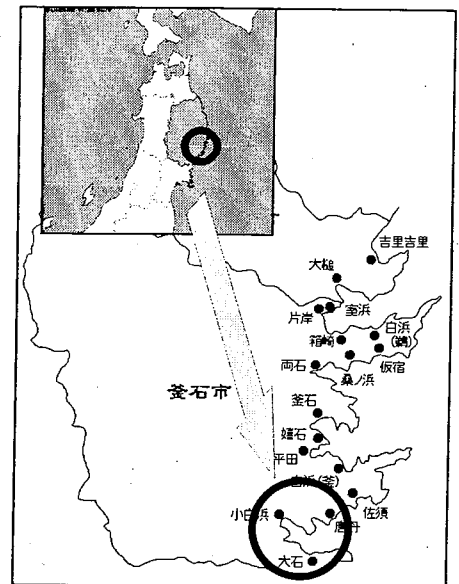


図1 唐丹町の位置

県産といっても産地により規格が若干違っているため、市場名が入っていると買い付けがしやすい」「末端業者は、産地が分かることで安心してスルメを買うことができる。ぜひ継続してほしい」などの意見があった（図3）。

しかし、シールを貼っても価格は同じであること、シールの貼りつけ作業と記入作業に非常に手間がかかることなどから、「今後シール代を自己負担してまで続けるか」と問われれば、魚価向上の見込みがない限り継続は難しいとも感じた。

一方、この取り組みで調査などの協力をいただいた、岩手県内陸部金ヶ崎町の消費地市場メフレ株式会社からは、スルメイカは変色などの問題があり、もっと高鮮度・高品質なイカの出荷はできないかとの要望が出ていた。また同時期に、地元で包装資材を販売する株式会社川口商店から鮮度保持シート開発の話があり、産地表示と平行してそのシートを利用して付加価値をつけ、魚価向上につながる取り組みができないか検討することとなった（図4）。

名 称	するめいか
数 量	魚箱蓋に表示
漁獲海域	三 陸 沖
漁獲月日	月 日
漁獲方法	釣 り
運搬方法	釣上げ直後水を敷いた発泡箱に並べ運搬する
産地市場	釜石魚市場
生産者名	

図2 産地表示シール



図3 PRポスター

5. 研究・実践活動状況及び成果（効果）

（1）シート効果について（アンケート調査）

開発された「味楽シート^{みらくる}」は、氷とイカの上に敷くことで氷から出た真水の移行を防ぎ、①シート表面温度が一定に保持される、②氷焼けが起きずにイカの退色を大幅に遅らせる、③鮮度・旨味・歯ごたえが持続される、などの効果があるとのことであった。また、このシートと合わせて開発されたのが氷すべり止め付き発泡スチロールで、凹凸部により氷が動かず、①溶けた水が内部に溜まらない、②氷が約1.5倍長持ちする、などの効果があり、味楽シートと併用することにより従来と比べて格段に鮮度保持効果が持続するのではないかと考えられた。

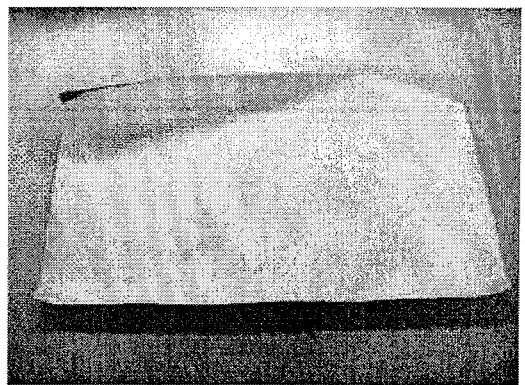


図4 味楽シート^{みらくる}

そこで、スルメイカにおける発泡箱と味楽シートの効果を確認するため、昨年8月にメフレ（株）に協力をお願いし、アンケート調査を実施した。この新型発泡箱と味楽シートを使用したものと、シートを使用しない従来の形態のものについて、「入荷時」と「24時間後」の色、食感、旨味、におい、氷の溶け具合について、どちらが良いか、実際に見て食べてもらった。アンケートの対象者は、メフレ（株）の買受人29名である。なお、試験は水

産技術センターから指導を受けて実施した。

アンケートの結果から、「入荷時」では旨味、及び、氷の溶け具合について、「24時間後」ではにおいを除いた、色、食感、旨味、氷の溶け具合について大きく差があり、棒グラフで表すと、「入荷時」より「24時間後」の方が、評価の差が大きくなり、シートによる鮮度保持効果が高いことが分かった。(図5、図6)

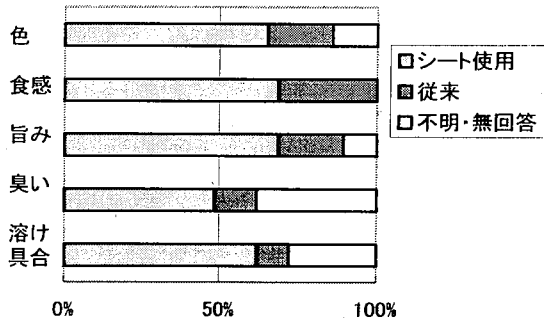


図5 入荷時の評価

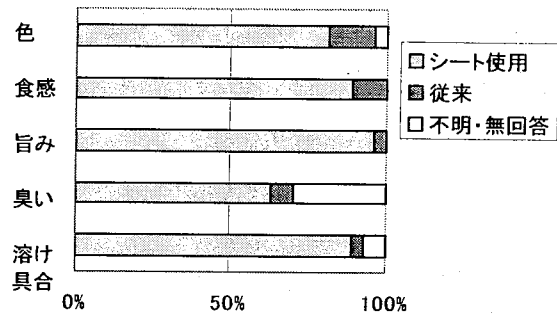


図6 24時間後の評価

この調査の結果、メフレ(株)からも高い評価を受けた。だが同時に、「イカを並べる際、重なった部分が白色化の進行が早いので、イカが重ならないように並べてほしい」「業者向けに、大型の秋スルメで小口の5尾入れができないか」との要望があった。このことを受け、3K用の発泡箱に仕切り付きのトレーと味楽シートをセットした5尾入れのイカ箱についても、試してみることにした。

(2) 出荷形態の検討①

発泡箱の規格を従来の5K箱から3K箱に変えるため、新型発泡箱とそれに合う仕切り付きトレーを試作し、また味楽シートはミシン目と切り込みを入れ、トレーにセットしやすいように改良した。従来の15尾入れの並べ方は、耳側が中央になるように2列に並べていたため、重なる部分が多くあったが、今回試作したものは1尾ずつトレー

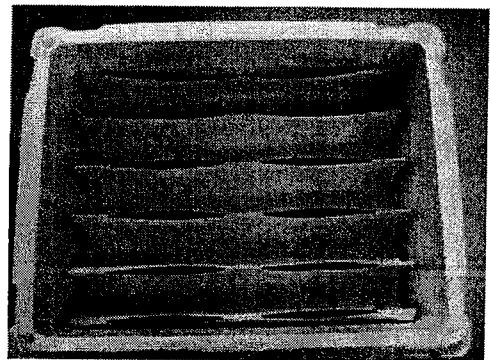


図7 試作(3K箱5尾入)

形態	5K箱20尾入	新型3K箱(5尾入、シート使用)	増減
包装資材(発泡箱、シート、トレー)	140円	276円	136円
シール(産地表示、シート使用表示)	2.7円	7.7円	5円
氷代	65円	30円	△ 35円
イカ価格/箱	2,000円	1,000円	△1,000円
いか1本当価格(包材込み)	100円	200円	100円
備考	H16、基準値	提案	

図8 価格のシミュレーション

に入れるので、重なることがない(図7)。

価格については、新たな試みであり試験的に行うものであることを考慮し、メフレ(株)

との話し合いの結果、2004年の20尾入れの平均価格2,000円を基準として、包装資材込みで1尾200円、1箱1,000円で相対で実施することとなった(図8)。

また、メフレ(株)からの誘いで、6月に仙台で開催された東北6県の卸売市場の担当者が集う鮮魚部会に、試作したトレー・味楽シートと発泡箱を持参して取り組みの経緯と概要や、船上の詰め込み作業には今のやり方より手間がかかること、発泡箱の規格が異なるため1日の出荷数には限度があること、などについて説明した。その結果、「ぜひ取り扱いたい」との意見が多くあり、また「積み込み易いように、従来の5K箱で同じイカ箱ができないか」との要望もあった。そのため、実際にイカを詰めた箱を再度鮮魚部会に持参し、改めて評価を受けることとなった。

(3) 出荷形態の検討②

箱の規格を5K箱に戻し、新たにそれに合う仕切り付きトレー、味楽シートについても5尾入れと同様に作成した。また味楽シートは、トレーへのセットに時間がかかることから、柔らかい不織布の使用を試みることにした。今回試作したものは、新型5K箱10尾入れで、①味楽シート+トレー、②不織布+トレー、③味楽シートのみ、の3種類のサンプルを用意し持参した。この3種類を検証してもらった結果、付加価値をつけ従来品との差別化を図るためには、やはり、5K箱でなく3K箱の方が良いとの結論となった。

そして、大型の15尾サイズのイカが獲れ始める8月中旬以降に、メフレ(株)にサンプルを出荷し、品質を確認後、当初予定していた3K箱5尾入れを、鮮魚部会に所属する東北8市場に出荷することで決まった。

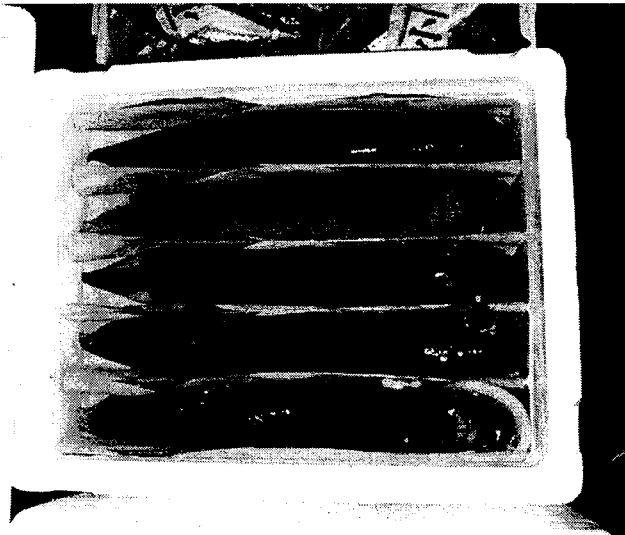


図9 イカを詰めたところ

(4) 新形態によるイカ箱出荷

大型のイカの水揚げが増加した10月上旬から新形態によるイカ箱の出荷を開始した(図9)。2005年10月の三陸イカ相場から、1箱1,000円から1,250円に単価を変更した。包装資材、手数料を除いた価格の合計は、従来の5K箱20尾入れと比較すると、シミュレーション上、約2倍の収入アップとなる(図10)。東北8市場を通し、居酒屋、ホテル等の外食関係に出荷され、初めは単価が高いため抵抗があったようだが、このイカを利用するうちに、「鮮度

が断然良くロスが出ないため、これならこの価格でも十分割に合う」との評価を得た。

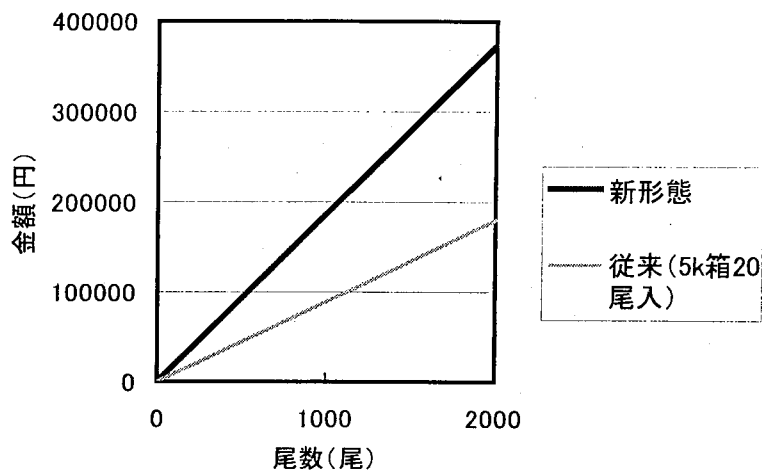


図10 収入比較シミュレーション(資材費除き)

6. 波及効果

この取組みは県内で話題となり、県で作成している岩手県産農林水産物の情報誌「いわて純情通信」に採り上げられ、岩手県産農林水産物の利用を推進しているレストランに配付された(図11)。また、参加までは至らなかったが、イカ釣り業者から問い合わせが数件あり、本漁期は不参加であったが来漁期参加に期待がかかる。

7. 今後の課題や計画と問題点

来漁期は参加する船を増やし、100箱/日の出荷を目指す。また、小口の利点を生かした個人向け宅配や、鮮度保持効果が認められたことから、より遠くへの出荷についても視野に入れて、取り組んでいきたい。

これからも現状に満足せず、私達漁業者の増収と消費者への超高鮮度のスルメイカの提供を目指し、意欲的な取り組みを続けていきたい。



図11 いわて純情通信掲載