

本研究は養殖サクラマスの未成魚や加工に伴い生ずる端材の利活用方法として、発酵技術を応用した塩麹漬け、加熱・風乾による生とばの商品化、事業化に向けた検討を行うことを目的としている。

▼直面している課題

釜石市で本格操業が始まった養殖サクラマス漁だが、漁獲量のうち10%程度の割合で発育が不十分な未成魚が生じてしまう。また最も付加価値の高い刺身用スライス材に加工する過程でサイズが不揃いという理由で可食部の5%程度の端材が生じてしまう。

未成魚は可食部分が相対的に少なく調理や加工面における効率が低いため、満足な価格は付かず市場に出回ることもなく飼料や肥料の原料として利用されるにとどまり漁業者の経営を圧迫している。今後も増産に比例して未利用・低利用資源が増加することが避けられない。端材も「切り落とし」などと表示され安値販売を余儀なくされる。

養殖サクラマスは漁期が短い上に、産地間競争が激しく、成魚の販売に努めるのが精一杯で未利用・低利用資源にまで手が回らないのが現状である。今シーズンも昨年同様、猛暑による海水温の上昇が起こり早々に漁が切り上げられる結果となった。

岩手県ではトラウト、ギンザケ、サクラマスが養殖されているが、サクラマスは日本固有種であるという特長がある一方、養殖中に卵を持ってしまふことから栄養が身よりも卵に取られてしまうというハンデがある。

▼課題解決の方向性

5月から7月までに集中する養殖鮭鱒類の水揚げ・出荷シーズンを避け、冷凍して通年販売を目指す。身質を改善するためには余計な水分を落として旨みをいかに凝縮させるかが重要である。

▼岩手におけるサーモン養殖の現状



岩手県では貝類や藻類の養殖が盛んに行われてきたことから海面養殖に割り当てられる海域が限られ、サーモン養殖は全国でも最後発で参入した。全県での漁獲量は2000トンで隣県の一企業のそれに匹敵するにとどまる。

久慈市でギンザケの養殖がスタートしたのを皮切りに宮古市、大槌町、釜石市が続く、近年では山田町、陸前高田市にも広がる。

漁獲量は久慈市が800トンで首位、以下大槌町、宮古市が続く。魚種では刺身にし

たときの食感に勝り最も高価に取引されるトラウト、養殖期間の短さから経営的なメリットが大きいギンザケが大半を占める。

●サクラマスの加工品

2023年度はシメ鯖の加工技術を応用してグラブックス、常温で保存可能なホットスモーク（熟燻）を出展。

2024年度は

- サクラマスの麹漬け
- 北海道の郷土料理である練や鮭の切り込みをサクラマスで製造したもの
- サクラマスの切り落としを塩麹で漬けて冷蔵庫で熟成させたもの
- サクラマスの生トバ
- たんぱく質が凝固する寸前の38℃でサクラマスを風乾することで表面だけを硬化させて中心をソフトに仕上げたもの

岩手県では漁業・養殖事業者、水産加工事業者と障がい福祉サービス事業者とのマッチング支援を通じて水産業の人材確保支援と障がい者の就労支援に取り組んできた。さらなる普及・認知向上に向けての課題解決が本研究の目的である。

▼漁業者が直面している課題

岩手県の沿岸市町村では深刻な人口減少に伴い、慢性的な人手不足に直面。付加価値の増大を狙って加工レベルを上げようと思っても人手がなく低付加価値のままとなる。より高い所得を求めて域外に人口流出が起きてさらなる人手不足にという悪循環に陥っている。

▼福祉事業者が直面している課題

入所者による社会参加の機会を常に求めている。現状できわめて低水準である工賃の向上を求めている。

▼課題解決の方向性

行政や支援機関などによるマッチング支援によって水福連携事例が報告されているが、さらなる事例創出と普及啓発によって認知度の向上を図る必要がある。

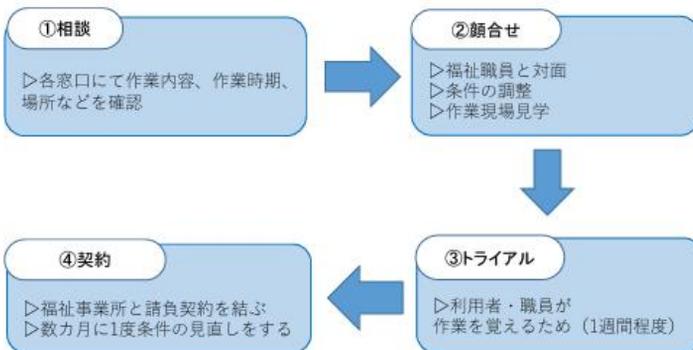
受入側の漁業・水産事業者にとって収益性の確保が容易ではなく、水福連携商品への付加価値付与等によって幅広い消費者に選ばれる属性を持たせる。

▼具体的に想定される水福連携のあり方

想定される作業

- ① 牡蠣の不要物除去
- ② 養殖ロープの手入れ
- ③ 帆立の耳釣り
- ④ わかめの芯抜き
- ⑤ 漁具の清掃
- ⑥ 箱折り、箱詰め など

作業開始までの流れ



● 2024年度における取組事例

田老町漁業協同組合

就労継続支援B型事業所
ジョブ・パートナー山田



- 調査日： 2024年8月27日
作業所： JFたろう加工場
宮古市田老字野原70
福祉事業所： ジョブ・パートナー山田
山田町飯岡7-11
就労形態： 施設外（バスにて通所）
工賃： 出来高制
作業内容： 塩蔵わかめの芯抜き