

# ～煮干しにしづらいカタクチイワシの食用利用と蓄養生簀による出荷調整～

## 株式会社天洋丸（長崎県雲仙市）

### 目詰まりの現状

橘湾では多獲性魚のアジ、サバ、イワシ等を漁獲対象としたまき網漁業が行われている。橘湾では湾外から索餌のために来遊し、4月から12月にかけて漁獲される。カタクチイワシは大半が茹でて干した煮干しとして加工され利用されるが、脂があるものは、生臭みが強くなる等の理由から煮干しには適さない。

その他のアジやサバ等の漁獲物については、一度に大量に漁獲されることから、ほとんどが養殖魚の餌向けとして安価に取引されている。

### プロジェクトフロー

カタクチイワシ  
アジ  
サバ  
等

- ・脂の無いカタクチイワシは、煮干しとして利用
- ・脂のあるカタクチイワシは養殖餌料向け
- ・アジ、サバ等大量漁獲時には大半が養殖餌料向け

脂のあるカタクチイワシは餌料に

煮干し餌料

大量漁獲時には餌料に

- ・カタクチイワシのブロック凍結やバラ凍結製品の製造
- ・蓄養生簀による出荷調整

居酒屋消費者

### プロジェクトの概要

- ・脂のあるカタクチイワシを海水とともにブロック凍結した冷凍品の製造。
- ・プレハブ冷凍庫を導入し、カタクチイワシの冷凍品を一時的に保管の上、需要に基づき販売。
- ・海上に蓄養生簀を設置し、大量漁獲時に一時蓄養生の上、出荷を調整することで漁獲物を鮮魚用として安定供給。

### 取組による成果

- ・冷凍カタクチイワシについては、関西の居酒屋等で評価が得られ、定期的な取引が実現。
- ・カタクチイワシのブロック凍結に加え、バラ凍結が可能となり、販売先からは解凍がしやすくなったと評価。
- ・蓄養生簀により集中水揚げ時の出荷調整による魚価アップを期待。

冷凍庫



蓄養生簀



カタクチイワシ  
ブロック凍結



カタクチイワシ  
バラ凍結



(平成29年3月現在)