

水揚げ直後の魚を「朝獲れすり身」として販売 (静岡県 いたう漁業協同組合)

静岡県のいたう漁協では、小型のサバ、中・小型のシイラ、小型のイサキ等、規格に合わないために市場で安い値段でしか取引されない魚を「魚肉落とし身製造機」(肉骨分離機)を用いて加工し、付加価値の向上を図っています。

この機械は、下処理(頭と内臓を除去)した魚を入れると、皮と骨が除かれ、ミンチ状の魚肉が出てくるもので、あらゆる魚の加工が可能です。いたう漁協では、平成24(2012)年4月に同漁協が開設する伊東魚市場に加工場を併設し、水揚げ直後の魚を迅速に加工する体制を整えました。いたう漁協が加工する鮮度の高い魚肉落とし身は、「朝獲れすり身」として、関東の外食店のほか、学校給食、高齢者介護施設等に販売されており、骨も臭みもなくおいしいと、納入先から高い評価を得ています。また、平成25(2013)年からは、県内のスーパーや食堂で「朝獲れすり身」を使った惣菜の販売が始まる等、その販路が拡大しています。



サバのすり身(左)とサバのすり身を使った調理パン「サバ男サンド」(右)

(出典:平成24年度水産白書 P52)

http://www.jfa.maff.go.jp/e/annual_report/2012/pdf/04_1shou.pdf