

～ 異業種間での連携 未利用資源を実用に～

かつてよく食されていた島根県宍道湖のセイゴは、近年ではあまり食卓に上がらなくなり市場での値がつかず、また、生息数の増加による生態系への影響や、宍道湖七珍のシラウオを捕食すること、またそれを採捕する漁師の網をエラで傷つけるなど、漁業者を困らせていた。

そこで平成21年より、宍道湖漁業協同組合と島根県松江水産事務所が、セイゴを有効活用するために、加工品への利用を検討し、有限会社青山商店の協力によりセイゴの練り物として試作。翌年漁協から、未利用資源の活用に取り組む、まつえ農水商工連携事業推進協議会へセイゴの商品開発を提案し、本格的な商品化の検討が始まった。

セイゴの身質を考慮して、国産白身魚（日本海産）を50%配合したすり身が適当だとし、平成23年には青山商店独自の製法、味付けによる「セイゴ野焼き」「天ぷら」「つみれ」が完成した。地域のフェスタや松江市主催のイベントなどで試験販売を経て、翌年の平成24年には青山商店が「松江の炭火セイゴ野焼き」を販売している。ここに地元原材料100%、無添加、炭火焼の手作り製法にこだわった安心安全な特産品が産まれた。

その後においては、協議会と民間ホテルや加工業者が連携をとり、セイゴのすり身を使った更なる商品開発に力を入れており、すり身という汎用性から介護食や学校給食への活用も視野に入れる。漁業者側は今まで値が付かなかった魚が漁獲対象となり、今後安定的なセイゴの供給をどう図るかが課題となっている。

[\(有\)青山商店\[青山かまぼこ店\]の水揚げ・商品情報はこちら](#)

