

水産部門

出品財 産物（水産加工）

有限会社 ^{つしま} 対馬かまぼこ店
(代表 ^{しまい} 島居 ^{たかひろ} 孝廣 氏)

^{つしまし}
長崎県対馬市



1. 地域の概要

玄界灘にある対馬は、周辺が好漁場であることから漁業が基幹産業である。長崎県は、水産加工品について県が制定した基準を満たしたのに対し「平成長崎俵物」として認定を与えており、対馬から「対馬産煮あなご」等が認定されている。

2. 受賞者の取組の経過と経営の現況

受賞者は、市場価格の変動が激しかった対馬産アナゴについて、価格保証のための買い上げの仕組みを構築することで価格の安定・向上及び漁業所得の向上を実現させた。また、対馬西沖産アナゴの品質の高さを科学的に証明し、「対洲黄金（たいしゅうこがね）あなご」の商標登録を行ってブランド化を進めた。また、新たな加工品を開発する中で「平成 26 年度長崎県水産加工振興祭」において「対洲黄金あなご刺身用」が農林水産大臣賞を受賞した。

3. 受賞者の特色

(1) アナゴの刺身需要の掘り起こし

「対洲黄金あなご刺身用」は、一般にはさばくことが難しいアナゴが、自宅で刺身として本格的な味わいを手軽に楽しめる商品として、幅広い層に受け入れられた。

(2) 対馬西沖産アナゴの品質の科学的解明とシンプルながら工夫された製造工程

「対洲黄金あなご刺身用」は、原料を対馬西側海域に限定しており、長崎県及び大学関係者と協力し、対馬の西側海域と東側海域のアナゴについて比較したところ、西側産は脂質が多く灰分が少ない、食味試験においても西側産の方が脂がのって小骨が少ないとの結果となった。

また、活〆・放血・神経抜きの工程を経て死後硬直前に急速凍結することから、解凍後もドリップがほとんど出ない、身が締まってアナゴ本来の歯ごたえが出る、加熱すると柔らかくなり骨も小さくて気にならない、いぶすと甘い香りを出す等、その本格的な味わいが高く評価されている。

(3) 衛生管理面の取組み

衛生管理面では、HACCP を取り入れた自主衛生管理に取り組んでおり、長崎大学の加工専門研修を受講するなど、衛生面の技術確認を実施している。

4. 普及性と今後の発展方向

対馬産アナゴのブランド化に取り組む姿勢は、他の島内加工業者等の刺激となり、対馬産の他の水産物の加工品等の開発・販売への意欲向上に貢献している。

さらに限られた資源に付加価値を高めるため、アナゴ専門料理店を対馬に開店し、今後、福岡及び東京での展開を予定している。一連の取組は、漁業者と流通加工業者の連携の好例として高く評価でき、その発展は対馬での漁業者の所得向上並びに漁業の担い手確保にもつながるものと期待される。