

# 八丈産のムロアジをミンチ加工品に 離島漁業再生支援交付金の活用事例

水産庁漁政部企画課 岡本圭祐

八丈島で水揚げされるムロアジのミンチ加工品が、都内の学校給食、都庁の食堂などで好評を得ている。鮮魚での出荷が難しかったムロアジをミンチに加工することで商品の幅を広げ、販路を確保してきた。加工を手掛けているのは漁協女性部、離島漁業再生支援交付金事業を導入した好事例のひとつとして紹介する。

東京都八丈島では、ムロアジ漁が盛んである。ムロアジは八丈島の名産品くさやにも加工される魚として、島の人たちにとって非常になじみの深い魚だ。しかし、東京市場にはほとんど出荷されておらず、首都圏のスーパーではまずお目にかからない魚である。高級魚だからというわけではなく、鮮度保持が難しいのが課題となっているのだ。このため、八丈島の魚といえど、水を詰めた樽で出荷されずブランド化が図られている「樽鰹<sup>たるかつお</sup>」、トビウオ、キンメダイが主力で、八丈島のムロアジはマグロ延縄漁業の餌として

出荷される分をのぞけば、ほとんど島内でしか消費されていなかったようだ。

このムロアジが脚光を浴び始めたのは、平成一七年のこと。漁協の女性部を母体とした「八丈産おさかな研究会」がこのムロアジをミンチ加工して、島外の子どもたちの学校給食にもいかがだろうかと提案したときからである。ハンバーグやメンチカツといった形に調理されて給食に出されたムロアジは子どもたちに大好評。普段魚を食べない子どもも、魚の生臭さがまったくなく、まるでお肉みたいだ

と喜んでいるといふ。このムロアジのミンチ肉、いまでは東京都全体の学校給食や東京都庁の食堂のメニューとして、大人の間でも評判になっていそうで、とくにムロアジ餃子が夜の定番メニューとして定着したとのこと。今回は、このムロアジのミンチ加工の現場にお邪魔したので、レポートを皆様にお届けしたい。

## 優れた漁場に 囲まれている八丈島

八丈島は、東京都から南に二八七キロメートル、太平洋上の火山性の島である。島の産業は、農業と水産業が盛んであり、農業では観葉植物フェニックスを栽培し、海外にまで輸出している。このほか、観光にも力を入れているが、国外の観光地への旅行ルートが開発されるにつれて、厳しい競争を強いられることになっており、状況は芳しくないようだ。

また、火山性の島であることや、離島で風が強いことを活かし、地熱発電や風力発電により電力を供給するなど、さまざまな工夫をしつつ島の暮らしは成り立っている。

八丈島の周辺は、蛇行する黒潮によって栄養分が豊富な海域となっており、太平洋上に位置する八丈島も島自体が魚礁の役割を果たすことから、さまざまな海の生物が生息する優良な漁場となっている。このような漁業環境のもと、

八丈島ではカツオやトビウオを対象とした釣り漁業が盛んであり、最近では、キンメダイの水揚げにも盛んに取り組んでいるところである。また、以前はテングサやトコブシを対象とした漁業も盛んであったそうだが、磯焼けの影響により、現在はあまり行われていないようだ。

## 棒受け網で 漁獲されるムロアジ

さて、ムロアジを対象とした漁業だが、八丈島では、棒受け網漁業で漁獲されている。集魚灯を用いず撒き餌で魚

を集める方法をとっており、撒き餌にはムロアジのミンチ肉が使われる。

今回は、操業している現場までうかがって、その一部始終を見せていただいた。漁場は島のすぐそばであり、船で二〇分もかからないところにある。島の影も大きく見えるところで



子どもたちに人気のムロ煮込みハンバーグ。



ムロアジは棒受け網漁で漁獲される。



水揚げされたばかりのムロアジ。

ある。太平洋の波を受けて、左右に揺れる漁船には六、七人の人影が見えた。漁船のサイズは一〇トン程度だろうか。小さい漁船ではないが、さほど大きいものでもない。船頭が魚を見つけ、ポイントを定めたら、操業を開始する。後ろにマストを立て、船を安定させての操業である。船から

ブームを伸ばし、海面に網を広げる。網漁業を操業する漁船が扱う網としては小さめの網である。網の準備が整うと、若い漁師が海に白い巾着を投げ込んだ。なかにはムロアジのミンチ肉が入っているらしい。海水につかると、そのにおいてムロアジが集まってくる仕組みのようである。

漁師が、巾着から伸びたロープを引っ張ると、白い巾着がするする寄ってきた。白い巾着の後ろには、ムロアジの影、魚群が青くかすかに見える。魚を網の上までおびき寄せると、網を勢いよく引き揚げていく。船上に揚げられる網の目から見えるムロアジの銀色が印象的だ。網入れから網揚げまでの作業は一五分程度。作業はこれを繰り返す。

また、ムロアジ漁では、ムロアジを捕獲するだけではなく、集まったムロアジ目当てによってくるカンパチを漁船の後方から釣っている。周りがある資源、活用できる物は活用しながら操業をしているのだ。

こうして水揚げされるムロアジだが、いまでは買い手が少なくなってしまうので、水揚げ量を制限している。過剰に漁獲すれば、市場での値が崩れるため、これを防止し

ているのだ。

## ミンチ肉を メンチカツや餃子に加工

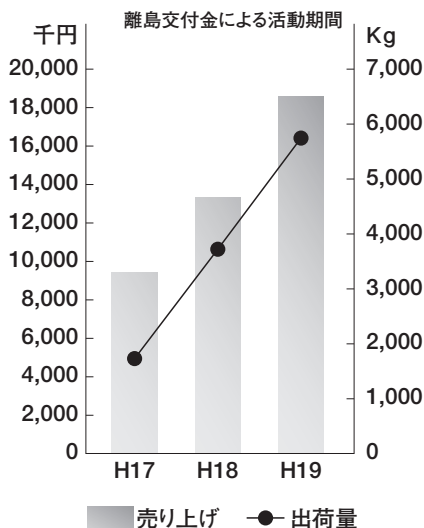
ムロアジのミンチ肉について、ムロアジ漁の撒き餌に使われているのは、先述したとおりであるが、ムロアジの本土への出荷の鍵も、このムロアジのミンチ肉にあった。

島ではくさやとして名産品になるほど、昔から食されてきたムロアジ。みんなが食すのは、味が良いからで、島の漁業者も味には自信を持っていた。八丈島周辺には、多くのムロアジがおり、漁獲量の増加に対応できうる資源量が存在する。しかし、出荷するとなると、なかなかうまくいかないもので、島内の市場は規模が小さく、島外の市場では鮮度の関係から思ったように売れなかった。資源的には、まだ数多くいる魚で味も悪くないのだが、魚の身が柔らかくなりやすく、時間が経過するとその様子が分かってしまうので、鮮魚のままでは、なかなか本土への出荷は難しい魚なのだ。うまくいった数少ない事例は、遠洋マグロ漁船の餌用であり、食卓にのぼるところまで到達できなかった。そんなムロアジだが、魚が苦手な子ども向けにミンチ肉に加工し、ハンバーグをつくってみたところ、これが魚臭くないと大好評であった。そこから、栄養士の先生と相談しながら、離島漁業再生支援交付金を活用し、学校給食向

けの調理品としてムロアジのミンチ肉を活用した料理を次々と考案。メンチカツや餃子といった形に加工されたムロアジは大好評となった。いまでは、島内はもとより島外の学校給食に広く導入されているほか、東京都庁の食堂に出荷し、大人向けの調理食品としても成功するに至っている。

ムロアジの本土出荷に成功したミンチ肉だが、肉代わりに調理できること以外のメリットがある。それが、均一品質の真空パックである。ミンチ肉にすることにより、パックあたりの分量を統一すると同時に、真空パックによる

図1 ムロアジの  
ミンチ肉売り上げ金額と  
出荷量



保存も行きやすくなった。これにより、鮮度面での不利性を緩和すると同時に、常時一定量を出荷するという、現代の需給構造にも適応し、安定した出荷が可能となった。

ちなみに、このムロアジのミンチ肉だが、現地でメンチカツにしたものと、餃子にしたものを食べさせていただく機会に恵まれた。魚臭さがまったくなく、甘みのある味となっており、豚肉を使ったものと比べても遜色がなく、たいへん美味しい。むしろ、しつこさがないため、豚肉でつくられたものより、はるかに箸がすすむ。丁寧に骨抜きされたミンチ肉には、魚の骨が混ざることもなく、肉と変わらない感覚で食事を楽しむことができた。魚の小骨を苦手とするような子どもたちにも大好評、というのも頷けるものだった。こんな素晴らしいムロアジのミンチ肉だが、あまりに魚っぽい感じがしないため、ムロアジ以外の他の魚を食べてもらおうことが難しいという問題があり、魚らしい魚の魅力を伝えたい気持ちもある研究会の皆さんとしては、そこがやや残念なようだ。

現在のミンチ肉の生産量は、一日あたり一五〇キログラム。年間の売り上げも一八〇〇万円にのぼるところまで来

ムロアジの加工風景。



漁協婦人部（八丈おさかな研究会）のメンバー。



た。今後の課題は、受注に対応しきれない体制を整えること。現在ミンチ肉の製造には、ミンチ加工用の機械、鮮度良くミンチ肉を出荷するための真空パックを作成するための機械をそれぞれ利用しているが、これが生産量増加の足かせとなっている。多数の発注要望に対応するためには、生産性の向上が欠かせないものとなっており、今後は使わな

なった船員宿舎を改装し、十分な調理スペースを確保しつつ、需要に対応して、生産量を増加させることを考えているという。

また、最近では、ミンチ肉だけでなく、三枚におろしたムロアジの骨付き肉を燻製にし、「ムロアジジャーキー」として商品開発を進めているほか、ムロアジからダシをとったお吸い物が大変おいしいことから、販売要望が絶えなかった「ムロアジ節」も製品化したところである。今後の販売に期待がかかる。

### 地産品の普及を目指す

#### 「海遊魚祭り」

また、八丈町役場もこういった取り組みを応援するため、「海遊魚まつり」を開催し、地元産品の普及を目指して地域おこしを実施している。このイベントは、九月～十一月の毎週金・土・日曜と祝日の午後二時から開催されるそうで、ムロアジを活用した料理のほか、伊豆諸島のアシタバという薬物野菜を使った料理から八丈島産の地焼酎まで、島産物を調理した料理が楽しめるイベントとなっているようだ。参加料はなんと無料、いろんな島の産物を気軽に食べることができる試食イベントとなっている。開催場

はちじょうしま

### 八丈島 data

伊豆諸島の南部、東京から南へ約287kmの太平洋上に位置する。面積69.48km<sup>2</sup>、周囲51.3km、人口8,340人（平成21年12月現在）。北西部に八丈富士、南東部に三原山がそびえ、ヤシやシダ類の亜熱帯植物、ハイビスカスやフリージアなどの花々が咲き誇る。江戸幕府によって2,000人もの人たちがこの島に流罪され、その結果流人によってつくられた独特の習慣、生活様式が今でも残っている。主産業は漁業のほか、観葉植物の栽培も盛ん。



所は、漁協女性部の建物となっており、観光ツアーでなければ車移動になるため、地焼酎をその場で試飲できないのが難点だが、今回紹介したムロアジのミンチ肉を使った料理も、テーブルに並べられるようなので、気になる方はぜひ足を伸ばしていただければと思う。

\*

八丈島は、離島漁業再生支援交付金事業に参加して今年で五年目となる。離島交付金を活用しつつ、島の特徴的な魚をうまく利用し、無理の少ない形でうまく売り上げを伸ばしてきた。離島漁業はまだまだ再生できる。今後、このような離島が増えるよう、離島漁業の振興に力を尽くしたい。