

平成24年 3月30日

地域貢献活動支援報告書

社会連携研究センター長 殿

所 属 大学院生物資源学研究科
氏 名 秋山 敏男

活動テーマ	熊野灘海域における定置網未利用漁獲物の有効活用 －未利用魚類を利用した地域特産品の開発－
実施期間	平成23年 7月11日 ～ 平成22年 3月 9日
活動内容	<p>近年、日本沿岸域の漁業資源の減少は著しく、漁家経営は困窮の一途をたどっている。その中で三重県の定置網漁業は、年間5千トン台と比較的高い水準を維持してきた。県内18の定置網漁場のうち、事業対象地域の熊野市は3漁場のみであるが、県内の定置網総漁獲量の約30%を生産している。しかしながら、低価格のカタクチイワシ等の多獲性魚類、ハリセンボンやネンブツダイ等の全く利用されない雑魚が大量に入網するため、漁獲効率は低く経営を圧迫しているのが現状である。熊野市では市長を筆頭にして水産・商工振興課が、これら未利用魚類の有効利用を模索しており、三重大学に対してその協力・支援要請がなされた。本活動では熊野市と協力して、定置網漁獲物の多獲性魚類を利用した地域特産品の企画・開発を試みるとともに、活動の一部を学内活動実施者が担当する「食品デザイン学実習」に取り入れ、地域の問題を通して「自らの力で問題解決ができる知識・能力を高める」教育に活用した。</p> <p>平成23年7月に、各漁港の定置網漁獲物水揚げの実情を視察すると共に、学内活動実施者および熊野市・共同実施者の間で、熊野市定置網漁業の現状とその対策、熊野市の既存の特産品について理解・把握するための協議を行った。その結果、本活動で利用する多獲性魚類をハリセンボンとネンブツダイに絞り込み、地域特産品の企画・開発に必要な漁獲物の確保を熊野漁業協同組合に依頼した。</p> <p>ハリセンボンについては、体長約10cm、体重60g前後と小型ではあるが、皮比率が4割、骨を含む可食部比率が4～5割あることが判明し、可食部に加えて皮部の有効活用法の探索が今後の課題となった。</p> <p>ネンブツダイについては、季節別魚体成分分析の結果、冬季に脂質含量が高くなるが、夏季には極めて低下することが明らかとなった。また、「食品デザイン学実習」において受講学生と担当教員を6班に分け、ネンブツダイを利用した地域特産品の企画案を作成した。各班の企画案を基に、平成23年12月～平成24年1月に実施された実習にて地域特産品の試作（缶詰製造）を行った。実習最終日に本活動に関わった全メンバーで各班の最終製品の試食会ならびに品評会を行ったところ、いずれの企画製品も高評価で、地域特産品への展開に繋がることが期待された。</p> <p>未利用多獲魚を活用した地域特産品産業の創出とそれによる地域活性化、消費の促進化については、次年度以降の活動に繋げることとした。</p>
継続希望の有無	有