



平成25年7月22日

〒100-0212 東京都大島町波浮港 18

Tel 04992(4)0381 Fax 04992(4)0383

ホームページ <http://www.ifarc.metro.tokyo.jp>

「骨まで食べられるサバフィレ」学校給食への提供がはじまる

水揚げが減少する中、利用されない魚が・・・

伊豆・小笠原諸島における水産物の生産金額は資源の減少等に伴い、過去 20 年間で約 1/2 にまで減少しています。一方、島には内地へ出荷出来ず、利用されていない魚（＝未利用魚）があります。何故、そのような魚が存在するのでしょうか？

各島から東京に出荷するためには、キロあたり 200～300 円ほどの経費（運賃・容器・氷代等）がかかります。市場価格がそれを下回る魚の場合、出荷すると赤字になってしまうため、これまで、市場に出回ることはありませんでした。

未利用魚を活用するためには

大島事業所では、平成 24 年から 3 年間の予定で、未利用魚の活用と収益向上を目指す試験に取り組んでいます。

昨年度は、ゴマサバを使った「骨まで食べられるサバフィレ」を試作しました。もともと、魚の骨は硬くて食べることはできませんが、高温処理することで、骨まで食べられるようにしました。



図 1 高温処理が可能な飽和蒸気調理機と製品化された「骨まで食べられるサバフィレ」1kg 入パック

そのため、カルシウムが生みの切り身と比べて 35 倍（500mg/100g）に増え、日常生活で不足しがちなカルシウムを、容易に補給することができるようになりました。

この技術をもちい、今年 4 月から伊豆大島漁業協同組合では、定置網で水揚げされた新鮮なゴマサバを使用した製品の製造を開始しています。

大島町栄養士会の協力により実現

これまで大島町栄養士会（白土会長）では、毎年「食育料理教室」を開催するなど、積極的に地産地消の普及に取り組んでこられました。

この程、栄養士会のご協力により、今年5月から大島町給食センターと都立大島高校において「骨まで食べられるサバフィレ」が、学校給食の食材として採用されました。

大島事業所では、引き続き栄養士会や漁業協同組合との連携を図りながら、他の未利用魚についても、活用方法の検討を進めていきます。



図 2 「骨まで食べられるサバフィレ」を利用した 6 月 27 日の給食（古代米のご飯、なめこの味噌汁、サバのおろしソースかけ、ゴーヤチャンプル）