



大島分場トピック

No. 303

(旧大島分場だより)

平成 17 年 3 月 22 日

東京都水産試験場 大島分場発行
〒 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.fish.metro.tokyo.jp>

地域と連携した地産地消の推進

---- 定置網に入った低・未利用魚の活用 ----

伊豆諸島では、漁協自営事業として定置網漁業が操業されていますが、漁獲物の中には、大量のため売れ残ったものや、価格が低いため出荷されないものがあります。そこで、これまで利用されることの少なかったこれらの魚の活用方法を、地元関係機関と連携して検討し、地産地消の推進に取り組んでいます。

・ゴマサバなどを使ったすり身の試作

定置網には、値段の安いゴマサバや小さいマアジ、サバなどが大量に入ります。そこで、これらの魚を使った「魚のすり身」の製品開発を、大島分場と伊豆大島漁協婦人部、都立食品技術センターと協力して取り組んでいます。すり身は、カマボコのようなしこしことした食感を出すために、塩を加えて混ぜる（擦る）必要があります。その塩には、地元の「(株)海の精」の協力を得て、大島の自然海塩を使っています。試作した「魚のすり身」については、給食などで使えるかどうかを、島しょ保健所大島出張所、大島町栄養士会の皆さんに検討して頂きました。また、「大島町福祉ま



写真2 学校給食センターにおける調理風景
(右下：給食に出されたつみれ汁)

写真提供：学校給食センター

つり」では、島しょ保健所のブースにおいて、すり身を使ったさつま揚げの紹介を行い、地域への普及に努めています。

・地元学校給食への提供

給食などへの利用の試みが始まりました。平成 17 年 1 月には、大島町学校給食センターで作られた、魚のすり身を使った「つみれ汁」が大島町の小・中学生約 700 名に提供されました(写真 1, 2)。また、都立大島高校、大島南高校の給食としても魚肉ハンバーグ、さつま揚げなどの材料として使われ、地元への普及が進みつつあります。このような中で、4 月からは、伊豆大島漁業協同組合の事業として、漁協婦人部を中心とした、加工品開発の取り組みが予定されています。



写真1 小学校の給食風景

写真提供：大島町役場