



# 大島事業所トピック

## No. 310

(旧大島分場トピック)

平成 18 年 3 月 13 日

島しょ農林水産総合センター大島事業所発行

〒 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.ifarc.metro.tokyo.jp>

### また食べたい！サメを使った料理

--- サメ類を使った加工品を発表（サメ被害対策WG大島事業所の取り組みから） ---

大島事業所では、漁村の振興を考える女性の会（伊豆大島漁協・女性部）と協力してサメ類の利用加工試験に取り組んでいますが、平成 18 年 2 月 17 日に、「漁業被害を及ぼすサメ類を使った地域特産物の成果発表会」を開催しましたので報告します。

#### サメの漁業被害

サメは、世界に約 400 種類、日本の周辺海域には 120 種あまりが生息しています。このうちのいくつかの種によって、伊豆諸島周辺海域の底魚一本釣り漁業では、鉤掛かりしたキンメダイやメダイを釣り上げる途中でサメに横取りされたり、漁具ごと食いちぎられてしまったりといった被害が生じています。大島事業所の調査では、伊豆諸島北部海域の底魚一本釣り漁業だけで平成 13 年度には約 6,500 万円の被害があったと試算されました。

#### 駆除する一方で・・・

東京都では平成 16 年よりサメ被害対策ワーキング・グループ（WG）を設立し、被害対策の検討や駆除支援、利用加工などに取り組んでいます。このうち、底魚一本釣り漁業に混獲されるツノザメやアイザメ類といった深海性のサメや、一斉駆除で捕獲されたヨシキリザメ、アオザメを使った加工品の開発を行ってきました。サメ肉には特有のアンモニア



#### 写真 1

1999 年 3 月 17 日  
大島周辺海域で行われた一斉駆除で捕獲されたネズミザメ。サメの被害は、年間を通してみられるが冬期はネズミザメの被害が多い。

臭がありますが、試行錯誤の結果それを除去し、すり身や干物といった製品に加工しました。

#### 「また食べたい」が 82%!

発表会は、大島の郷土料理研究会と協働し、薩摩揚げ、ヘルシーハンバーグ、サメの皮を使った酢の物などの料理を作りました。当日は、大島町町長をはじめ 56 名の方に参加していただき、アンケート調査では、47 名の方から回答をいただきました。このうち「また“サメ料理”を食べたいか」との質問に 82%の方が「思う」または「やや思う」と回答し、「思わない」という方はいませんでした。また、91%の方から「地域特産品として期待できる」、「まあまあ期待できる」との回答を得ました。大島事業所では、今後もサメ類を使った地域特産品の普及に努めていきたいと考えています。



写真 2 試食会の様子。一つ一つの料理について、皆さん丁寧に評価をしてくださいました。

・ホームページが再開されました。皆様には大変ご迷惑をおかけいたしました。

なお、アドレスが <http://www.ifarc.metro.tokyo.jp> に変更になりましたのでご注意ください。