

地域特産品づくり推進事業

牟田 圭司・豊福 太樹・堀 恭子

近年、玄海地区では漁獲量の減少や魚価の低迷により、漁家経営は大変厳しい状況となっている。所得向上のためには、漁獲物の品質向上や6次産業化、複合漁業を推進することが重要である。

そこで、当センターでは漁業者の所得向上に繋がる講習会を開催するとともに、加工品開発や食品衛生管理に関する相談対応を行った。

取組および結果

1. 講習会の開催

ウニの単価向上や販路拡大などを目的として、当センター職員が講師として講習会を開催した（表1）。

表1 講習会の開催内容

開催日	場所	題名	対象者	参加人数
7月1日	屋形石	塩水ウニの作成について	海士	8名

2. 相談対応

加工品製造に取り組んでいるまたは取組を計画している漁業者からの相談に対応した（表2）。

表2 相談対応の内容

相談内容	件数
塩蔵ワカメの製造について	2
塩水ウニの製造について	1
混入した異物の同定について	1

3. イワシ類の煮干しの成分分析

未利用イワシ類の有効利用を検討するため、煮干製品の主な原材料となっているカタクチイワシの他、近年増加傾向にあるカタボシイワシ及びサツパの煮干し製品、各150gを用いて、呈味成分のうち、うま味成分の主要な指標である遊離イノシン酸及び18種遊離アミノ酸の分析を行った。遊離イノシン酸はHPLC法（ダイオードアレイ検出）、遊離アミノ酸はOPA/FMOCによるプレラベル化HPLC法によって測定した（表3）。

表3 遊離イノシン酸と遊離アミノ酸の含有量（mg/100g乾物）

	カタクチイワシ	カタボシイワシ	サツパ
遊離イノシン酸	990	1,180	1,070
18種遊離アミノ酸計	697	705	627
遊離アスパラギン酸	15.5	24.0	23.5
遊離グルタミン酸	46.9	43.3	62.3
遊離セリン	23.4	29.6	26.5
遊離ヒスチジン	347	299	207
遊離グリシン	27.0	40.4	32.5
遊離スレオニン	13.3	30.4	32.0
遊離アルギニン	7.8	8.1	13.6
遊離アラニン	50.8	79.4	63.7
遊離チロシン	7.6	6.4	8.6
遊離シスチン	21.7	34.2	25.8
遊離バリン	14.0	13.2	17.3
遊離メチオニン	54.3	35.7	29.9
遊離トリプトファン	3.3	5.9	6.6
遊離フェニルアラニン	8.1	6.1	8.8
遊離イソロイシン	6.8	6.5	10.1
遊離ロイシン	14.2	12.7	18.6
遊離リシン	22.9	18.5	30.5
遊離プロリン	12.3	11.4	9.3