

## あわび類，アオリイカの価値を高める加工・流通システムの開発

[ 研究課名 ] 水産研究課（海洋生産技術担当）

[ 共同研究機関 ] 伊島漁協，牟岐町漁協ほか

[ 研究期間 ] 平成25年度～27年度

[ 事業 ] 農林水産物の増産や販売力強化を支える研究開発事業（県費）

### ■ 研究の背景・目的

- あわび類は活貝，アオリイカは鮮魚として京阪神市場へ出荷され，高級食材として寿司屋や料亭で消費されます。
- しかし，従来の市場流通による販路は，豊漁時には飽和状態になり，大きな価格の上昇を期待できません。そのため，新たな出荷形態と販路を開拓する必要があります。
- また，あわび類とアオリイカは，漁獲・出荷の過程で，「すそ物（小型サイズ，傷物など）」が多く発生します。良品と「すそ物」を一度に同じ市場へ流通させると，価格が下落します。
- そこで，「すそ物」の市場流通量を抑制するために，「すそ物」を使った新商品と販売チャンネルの構築について検討しました。

### ■ 研究の成果

- あわび類とアオリイカを生の状態に冷凍にする商品を開発しました。少人数・既存施設で対応できる簡便な技術です。
- 冷凍品は鮮魚として扱われ，漁協の冷凍庫で保管できます。長期保管（1年間）でも良好な品質が保たれます。
- メガイアワビの「すそ物」を味付け調理した加圧加熱食品は，1年間の常温保存が可能のため，カタログ通販や土産物店での販売が可能です。
- メガイアワビは，加圧加熱すると身が縮みやすいので，肥育した貝又は肥満度が上昇する4月中旬以降に水揚げされる貝を使うことが重要です。

### ■ 期待される効果，今後の展開

- 冷凍品，加工品とも受注数と販路を限定し，商品ロスを出さない工夫が必要です。
- あわび類とアオリイカの冷凍品（鮮魚）は冷凍庫で保管できるので，販売先の要望に応じて，計画的に出荷することが可能です。
- 漁期当初に多獲される「すそ物」の市場流通を減らすことで，あわび類とアオリイカの価格の安定が期待できます。

# あわび類、アオリイカの価値を高める加工・流通システムの開発

少人数・既存施設で対応できる簡便な技術，新規販路を開拓する商品の提案

## 研究の背景・目的

- ・「あわび類，アオリイカ」の市場流通は，豊漁時には取引価格の上昇を期待しにくい。
- ・「すそ物」の新たな出荷形態と販路を開発し，市場流通への集荷を避ける工夫が必要。

## 研究成果の内容

冷凍品や加工品で出荷調整と販路開拓を行い，生鮮品の価格維持と収入アップにつながる取組を提案。

あわび類



■加工方法 畜養した高鮮度なメガイアワビを個別包装で凍結保存



150g以下を冷凍品や加工品でストックし，外食レストランや加工向け，個人売りで販売する。

アオリイカ



■加工方法 ハンマーでした高鮮度なアオリイカを冷凍パンや個別包装で凍結保存



定置網で12月に漁獲される600gサイズを活けで冷凍し，個人売り，加工原料で販売する。

## 導入メリット

- ・漁期当初に多獲される「すそ物」の出荷が減り，活貝・鮮魚の価格低下を軽減できる。
- ・新たな商品と販路の開拓につながり，収入アップを期待できる。

## 生産者の皆様へ

- ・冷凍品(鮮魚)は，漁協の冷凍庫で作ることができます。加工品は，許可を受けた施設で製造してください。
- ・土産物，贈り物，祝いの品の用途で直接販売する方法が適します。受注数と販路を限定し，少数販売から始めて，商品ロスを出さないよう注意してください。

問合せ先 水産研究課 海洋生産技術担当  
電話 0884-77-1251