

「ブランド力を活かした市場拡大」プロジェクト研究

アワビ、アオリイカの価値を高める加工・流通システムの開発

吉見圭一郎・住友寿明・枝川大二郎・石川陽子¹・佐藤佳奈²

あわび類（クロアワビ，マダカアワビ，メガイアワビ，トコブシ）とアオリイカは県南を代表する漁獲物で、「主要市場における販売単価」，「市場占有率」，「消費者の認知度」などの選定基準を満たす徳島県のブランド品目にも指定されている。高級食材として寿司屋や料亭で消費されることが多く，あわび類は活貝，アオリイカは透明感を残した鮮魚の状態が京阪神市場へ流通させて付加価値を高めてきた。しかし，従来の販路は飽和状態にあつて価格の大幅な上昇は期待できないので，新たな出荷形態と販路開拓によって一カ所への集荷を避けるなど，ブランド品の価値を維持する具体的な取り組みが必要である。

本事業では，高値で取引されるあわび類とアオリイカの出荷形態は活貝・鮮魚であるとの前提に立ち，平均単価を押し下げる要因となる「すそ物（小型サイズ，傷物など）」を選別し，それらの加工や流通システムを開発することで，地域との連携による新たな販売チャンネルの構築を目指す。今年度は現場が対応できる技術の在り方を検討する目的で，冷凍アオリイカの開発試験を実施した。

材料と方法

平成26年11月10日，12月4日に牟岐町漁協の小型定置網で水揚げされたアオリイカを供試魚に用いた。その際，高値で取引される大型個体は除外し，数量の多い500～600gの個体を選んで冷凍品を作成した。

まず，小割り生簀に納めたアオリイカをタモ網で掬い取り，直後にハンマーで両眼の間を打撃して即殺した（写真1）。次に出荷用の計量器で600～700g/個体のイカを選別し，清浄な海水で体表面の粘液と墨を洗い流した。透明ビニルに1個体ずつ袋詰めし，7kg単位でスチロール箱に並べて-20℃の冷凍庫（漁協の施設）で保管して商品を完成させた。また，同様の方法で墨袋を除去した商品も作成した。一連の作業は2人で共同して行い，単位時間当たり最大限の個数が作成できるように，各工程を随時見直しながら進めた。試作品は定期的に解凍し，可食部（胴体と腕）の色，匂い，弾力，味から品質を評価し，サンプル出荷を行って冷凍品の用途と価格を検討した。

結果

冷凍品の作成にかかる作業努力量は100 kg/時間・人で，いずれの工程も2人で共同して行う方法が効率的であった。ただし，墨袋の除去は1個体ずつ作業するしか方法がなく，作業にも慣れが必要で，共同作業による合理化はできなかった。作業努力量は20 kg/時間・人であった。

冷凍時間は24時間で中心部まで凍結し，それ以上の時間を置いても変化はなかった。解凍後のアオリイカは透明感の少ない白色を呈し，匂い，弾力は生時のものと遜色がなかった。食味試験では，解凍品の刺身は活魚よりも柔らかく，甘味が強く感じられた。

サンプル出荷先からは，冷凍品の品質に問題はないと考えられるが，アオリイカを扱う店舗は可食部の透明感を重視する傾向があり，生鮮出荷が主流で冷凍品は少ない現状からも，従来の販路では扱いづらいと指摘された。ただし，冷凍品の食味は良いので他のイカ類と差別化しやすく，スルメイカやコウイカ類が冷凍品で広く販売されている実態から，販路次第で今後高く評価される可能性はあると評された。

墨抜き冷凍アオリイカを漁協がイベントや宅配で販売試験を行ったところでは，甘くて美味しいと意見が共通して聞かれたほか，半解凍の状態ですり調理すると滑りが少ない



写真1. (a)：出荷に備えて小割り生簀に集められたアオリイカ。(b)：ハンマー締められている様子。(c)：選別と洗浄作業。(d)：スチロール箱に納められた冷凍アオリイカ。

1 南部総合県民局産業交流部

2 政策創造部大阪本部

ため調理しやすく、墨が飛び散らないため後片付けが容易である、市販の冷凍ロールイカと同様に家庭用冷蔵庫で保管できるなどの好意的な意見が寄せられた。

考 察

アオリイカは活魚の状態で出荷することが難しいため、通常、活け締めにして鮮魚で出荷する方法が採られる。活け絞めの方法はハンマー締め、ナイフ締め、ヘラ締めがあり、このうちハンマー締めは透明感の持続時間、外観の損壊の目立ちにくさ、作業効率の高さといった点で高く評価される。そのため、今回の試験ではハンマー絞めを採用したところ、技術の習得自体も容易であることが判った。また、作業現場では清浄な海水を豊富に入手できたが、簡易な濾過装置を蛇口に取り付けることで一層安定した水質の海水が得られ、維持経費も少なく済むので、漁協経営の負担にはならないと判断された。ビニルへの袋詰め作業は1人が袋を抱えて口を拡げ、1人がアオリイカを封入すれば作業効率は高まったが、雨樋を利用してイカを滑らせ、先

端に取り付けたビニル袋に納める方法も考えられる。

透明感が長く持続するよう活け締めにされたアオリイカは、砕氷の打ち方にも工夫が凝らされ、その品質が関西市場で高く評価されている。とくに大型個体や漁獲量の少ない年に漁獲されるアオリイカは、漁獲が集中する11月下旬～12月下旬にあっても高値で取引される。例えば、平成26年12月～平成27年年3月の漁期は漁獲量が少なかったため、著しい高値が付く結果となったので、そのような場合は活け締めで出荷する方法が有利であろう。しかし、豊漁時には価格が大きく落ち込むので、今回の冷凍アオリイカのような方法で出荷調整の可能性を検討することは重要と思われる。

なお、今回試験の手順は、『冷凍アオリイカの作成基準』として普及指導員によって図案化され、関係漁協へ配布されている。とくしま海部水産物品質確立協議会では、その手順に従って冷凍アオリイカを作成し、試験的な販売を始めている。

