

植食性魚類アイゴのマーケティング事情

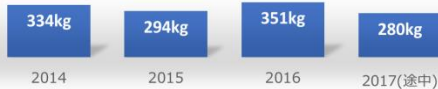
城ヶ島藻場保全活動組織



神奈川県三浦半島の最南端に位置する城ヶ島は周囲長約4kmの小さな島ですが、富士山を望む相模湾の絶景と美味しい魚料理が堪能できることもあって首都圏の観光地として有名な島です。漁業は採介藻、刺網を主体とする磯根漁業でアワビやサザエは「新かながわの名産100選」に選ばれています。平成25年秋に突然、島全域でカジメの葉状部が消失し、アイゴが刺網で大量に漁獲されるようになったので、アワビやサザエの漁獲を心配して藻場の保全活動に取り組んでいます。

現在、専門家や相模女子大学等の協力を得ながら駆除したアイゴの有効利用を図るため、干物加工品が流通されている紀伊半島と徳島県のアイゴのマーケティング事情について調べてみました。

名称：城ヶ島藻場保全活動組織
(平成26年1月23日設立)
構成員：漁業者・城ヶ島漁協
ダイビングセンター 34名
協定面積：10ha



年別アイゴの駆除量



学生が考案したアイゴ料理



アイゴとマダイの栄養成分

試験項目	アイゴの栄養成分 (100g中)	マダイの栄養成分 (100g中)
エネルギー	115kcal	142kcal
水分	75.7g	72.2g
たんぱく質	18.6g	20.6g
脂質	4.5g	5.8g
炭水化物	0.1g	0.1g
灰分	1.1g	1.3g
ナトリウム	96mg	55mg
食塩相当量	0.2g	0.1g

分布：下北半島以南の各地
産卵期：本州中部から九州では産卵盛期が7～8月
食性：雑食性で、大型海藻だけでなく、微細藻類や動物も食べる。水温15℃前後で摂餌が停止する。

「磯焼け対策ガイドライン」より



学生と漁業者でアイゴの勉強会を開催

三重外湾漁協志摩支所（三重県南伊勢町）10月から5月の初めにかけて獲れるアイゴを弁当の具や総菜として販売。臭み抜きに砂糖を使用。砂糖の分量は1尾につき小さじ二杯、砂糖が馴染むころに少量の水と共に真空パックし冷凍保存。調理時に解凍し小麦粉をまぶしてフライヤーで揚げて調味料に浸けてから仕上げにゴマを振って水気を切る。

とれとれ市場（和歌山県白浜市）販売されているアイゴの干物は、白浜や田辺近辺の定置網で獲れたアイゴを使用している。特定の生産時期はなく、生のまま仕入れ、内臓を取り除き一夜干しにしたものを冷凍し販売している。店頭販売以外にも通信販売も行っている。

やまきち商店（三重県南伊勢町）昔からアイゴの干物を店頭販売と通販している。定置網で獲れたアイゴを使用。皮目の油が旨味を含んでいる事から皮を付けたまま焼く調理方法を推奨している。

魚養商店（和歌山県湯浅町）アイゴは秋から冬にかけて定置網で獲れたものを仕入れて冷凍する。干物にする際に冷蔵庫から取り出し、背中開きして腹に残った内臓を取り除いて流水にさらしながら不純物を洗い流す。洗い終わった身は真水に浸けて血抜きを行い、その後に梅塩（紀州南高梅を梅干しに加工する際に使用される塩）に漬けて味付けをする。その後は酸化防止剤（カテキン）の水溶液にさらして、高温乾燥室で4～5時間乾燥させてから袋詰めをして、冷凍で販売する。

日和佐燻製工房（徳島県美波町）：定置網にかかった中型アイゴを仕入れ（キロ40～70円）その日のうちに三枚におろす。血合いなどを丹念に取り除く一方、水焼けしないように洗浄時間や味付け、傷み防止のための浸水時間を調整し、胡桃と桜をブレンドした木材で約5時間燻し、乾燥後、真空パックして出荷（冷凍状態で3か月、解凍状態で2週間日持ちする）している。

濱宮海産（徳島県美波町）：由岐近辺の伊勢エビ用の刺し網で獲れたアイゴを市場から仕入れてスズメ開きする。5～6月に小型・中型のアイゴを仕入れているが、冬場の大型アイゴは味が良い。地元のスーパーや道の駅などで主に販売している。



ひもの野郎
(大阪駅)
アイゴ定食

まとめ：ロジスティクス（原材料の調達、加工、保存方法、賞味期限など）を考慮すると、アイゴの製品化は、料理より燻製が干物が適切と思われる。今後は、城ヶ島産アイゴの燻製等を用いたメニュー開発、レシピ集の作成を行い販路拡大に挑戦したい。

活動組織：城ヶ島藻場保全活動組織 代表：山口 勇

連絡先：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島500-28 城ヶ島漁業協同組合内

TEL 046-882-2160 担当 高梨