

## 課題研究「水産物を用いた製品開発」講座

## ワカシ（ブリのこども）を使った商品開発をしました。

3年生が履修する「課題研究」の授業では、様々なテーマを設定し取り組んでいます。「水産物を用いた製品開発」講座では、地域の漁業者や水産加工業者と連携をし、地元の食材を用いた製品開発を行っています。

今年のテーマは、「未利用魚」です。未利用魚とはさまざまな理由で市場に流通されず、捨てられてしまっている魚のことです。

今回は、今年の春先～初夏にかけて地元の定置網に入ったブリの子供を使った商品開発を行いました。ブリは、出世魚として有名です。大きさによってワカシ→イナダ→ワラサ→ブリと呼び名が変わります。

今回使用したのは15cmほどのワカシと呼ばれるサイズです。80cm以上にもなるブリは脂がのっていてとても人気ですが、まだまだ子供のワカシは脂が少ないため人気がなく値が付きません。また網にワカシの群れが入ってしまうと他の魚が怖がって網に入らないので漁師さんも扱いに困っていました。脂が少ないため、調味液に漬け込んでみりん干しを作りました。次回の生産物販売で販売する予定です。



写真1. 漁獲されたワカシ

群れで泳ぐ性質があるため、初夏には大量に網に入ります。



写真2. 捌いている様子

血をよく洗い流しながら三枚におろしていきます。



写真3. 調味液

脂が少ないので調味液を作り漬け込みました。



写真4. ゴマを振りかけて乾燥

乾燥したらみりん干しの完成です。