

未利用魚の可能性



公益社団法人日本水産資源保護協会

田附 りか

令和3年11月26日（金）



公益社団法人日本水産資源保護協会について

- ・水産資源の維持増大と漁業生産の安定に寄与することを目的として、昭和38年4月、社団法人として設立しました。
- ・主な事業は、水産資源保護啓発研究事業（会員向けに巡回教室・研修会開催への助成）、水産認証事業（MELジャパン・養殖エコラベル審査機関）、水産増養殖衛生推進事業（養殖衛生に関する情報提供）、啓発事業（季刊誌・HPなどによる情報公開、知識の普及啓発）、魚類防疫士技術認定事業などです。



未利用魚の可能性を考える

- ・ 未利用魚には可能性がある
- ・ 未利用魚という言葉の意味
- ・ 全国でアンケート実施（JF全漁連季刊誌「漁協」135号）
- ・ 未利用魚の活用事例（漁協女性部、加工業者）
- ・ 未利用魚を取り扱うために必要なこと

未利用魚には可能性がある



- ・ 未利用魚を取り扱うことで企業価値を上げる

未利用魚を取り扱うことは、SDGs17の目標の中の12と14に合致します。

12-3 2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食品ロスを減少させる。

12-5 2030年までに、廃棄物の発生防止、削減、再生利用及び再利用により、廃棄物の発生を大幅に削減する。

14-b 小規模・沿岸零細漁業者に対し、海洋資源及び市場へのアクセスを提供する。



未利用魚には可能性がある

・ 未利用魚の希少性 に着目

量やサイズが揃わない、安定供給できない、などの阻害要因は、裏返せば希少価値があるにとらえることができます。

【未利用魚の好循環】

未利用魚に会えた⇒「ラッキー！」 「また買いにくる」



※未利用魚の由来や食べ方を伝授することでリピーターをふやす



未利用魚に会えなかった⇒「残念！」 「会えるまで来る」



※なぜ会えなかったのかを説明することで、再来店を促す



未利用魚という言葉の意味

- ・ 規格外

- ・ 数量が揃わない

- ・ 認知度がない・商品価値が低い



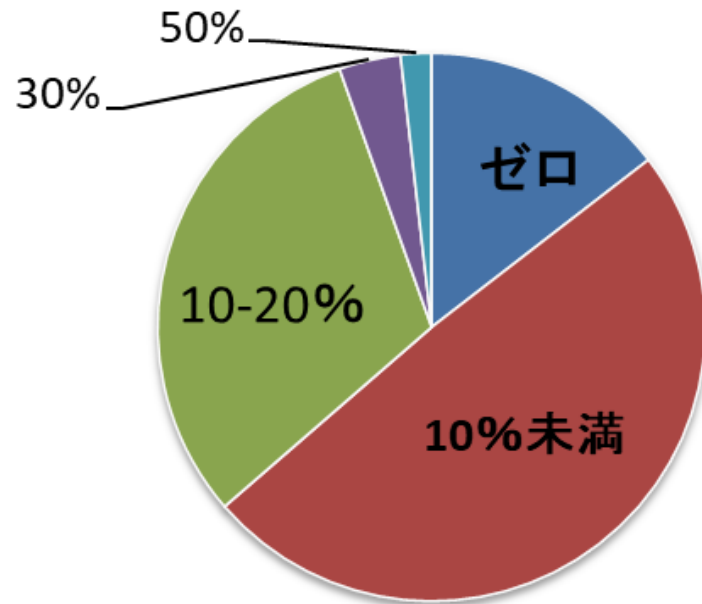
市場流通に乗らない魚

定義することが
難しいようです

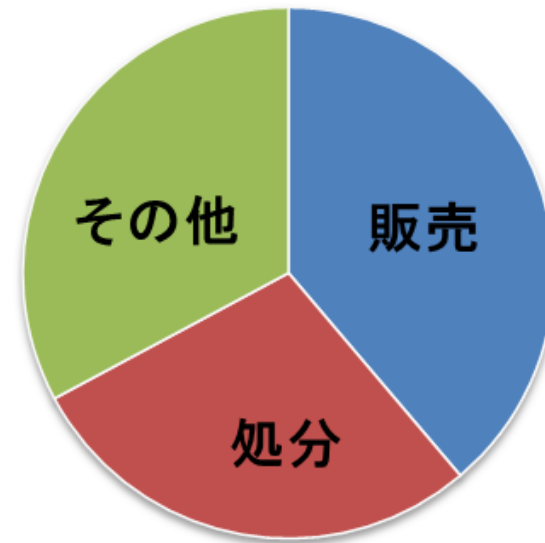
未利用魚に関するアンケート結果 (対象：県漁連・県漁協、漁協)

平成22年3月実施

水揚げ量における未利用魚の割合



未利用魚の処理方法



	未利用魚活用の阻害要因		JFグループに期待する取り組み
基本的要因	量・サイズが揃わない		加工施設・技術の強化
	低価格・商品価値がない		商品開発
	安定供給できない		助成、売り先の確保
	鮮度落ちが早い		地元加工場を作る
	仲買が買わない		ラウンド凍結の価格設定
	魚の知名度		安価未利用魚を県の名産品として商品化
	利益が出ない・商品価値がない		養殖魚の飼料(ペレット)等加工
	見た目が悪い		少しでも高く魚を買い上げてほしい
	料理方法がわからない		流通コストの改善
	おいしくない		販売網の整備・拡大
	他の魚が売れなくなる		輸送コスト
加工・販売時	一次加工が必要		仕向け先の調査を充実させ販売先を確保
	加工の難しさ		県外への販売経路を模索
	付加価値の付け方		ゲリラ的な販売
	コスト(開発・加工・流通)がかかる		販売担当者の意見交流等を年に数回開催
	原魚代金より加工経費が高くなり、付加価値向上につながらない		漁連、単協間等の連携
	販売先が無い		より小ブロック地域での情報交換
	格安な輸入魚の増大		HPなどを利用し未利用魚を仲買人等に告知
	流通ルートの未確立		魚食普及、国産魚の普及、低年齢層へのアプローチ
	人件費・人員の問題		加工・開発・販促に係る費用の助成促進
	適当なパートナーの不在		国内自給率の向上推進
	未利用魚まで手がまわらない		消費者に対する食べ方・加工による食べ方の提案
			青空市等を開き、試食×魚のさばき方の普及
普及時	消費者への普及・PR不足		練り製品、干物等加工しPR
	魚食離れ		魚塾の開催など
	調理などの多様化が図られていない		国内経済、輸入とのバランス
	食用としての販路開拓		地産地消の取り組みが見えない

未利用魚活用の阻害要因（アンケートから見たこと）

仲買人が買わない

- ・ 量・サイズが揃わない
- ・ 商品価値がない
- ・ 安定供給できない
- ・ 鮮度落ちが早い

利益が出ない

- ・ 魚の知名度がない
- ・ 見た目が悪い
- ・ 料理方法がわからないから、美味しくない

コストが高くなる

- ・ 一次加工が必要
- ・ 加工が難しい
- ・ 人件費がかかる
- ・ 加工する人員がない

その他

- ・ 格安な輸入魚の増大
- ・ 流通ルートの未確立
- ・ 適当なパートナーの不在
- ・ 未利用魚まで手が回らない



販売先がない

未利用魚の利用方法（JF全漁連アンケートから）

【販売する未利用魚】

- ・ 産地市場で合わせ販売
- ・ 加工販売

養殖用の飼料、すり身等

- ・ 固定客への販売

漁協直営店や地元LLP

※LLP：地元飲食店等と漁協が出資した地域資源活用有限責任事業組合

【販売しない未利用魚】

- ・ 廃棄
- ・ 餌飼料
- ・ 家庭消費

なんとか販売したいけど…



未利用魚の活用事例

【漁協女性部の取組】（漁家の奥様やお嬢様たちの集まりです）

愛媛県 JF 上灘女性部

愛媛県伊予市双海町が地域の特産品づくりに力を入れた昭和 60 年頃、JF 上灘女性部は利用価値がなく捨てられていた雑魚の加工販売を考えました。取り組んだのは、雑魚の活用最適愛媛県の郷土料理「じゃこ天」です。メンバーは試行錯誤を重ねて納得いくまで商品を作りました。

「道の駅ふたみシーサイド公園」にじゃこ天の加工販売施設を作る計画が持ち上がったことで、女性部の数人で加工部を発足させ、「未利用魚の有効活用と女性の働く場づくり」を目標に、組織の自立を目指しました。ファストフード感覚で「串刺しじゃこ天」や、ハート型の「ラブじゃこ天」を次々と開発し、人気商品となりました。

都内アンテナショップへの進出、地元農業の女性組織との連携など進化を続け、平成 20 年には 6200 万円を売り上げました。都内の飲食店からの引き合いや地元の学校給食にも採用されるほど、未利用魚の活用場が広がり、加工部の年収は一人当たり 150 万～200 万円（平成 22 年当時）にもなりました。販売も軌道に乗り、雑魚が適正価格で買い上げられるようになった結果、魚価の下支えにもつながったということです。

未利用魚の活用事例



- 青森県JF佐井村の浜の母ちゃんたちの店



- 愛媛県JF上灘女性部



未利用魚の活用事例

【加工業者】

長崎蒲鉾水産加工業組合



未利用魚のシイラを活用

この組合は、平成 30 年度に水産庁の補助事業「国産水産物流通促進事業」の目詰まり解消プロジェクトを使い、機器の導入による未利用魚のすり身製造に取り組みました。従来、使用したことの無かった未利用魚「シイラ」「イスズミ」「アイゴ」等を加工するために、夾雑物（混ざりもの）除去用の採肉機や球天型形成機を導入しました。

これらの魚は、藻類を食べることから磯焼けの原因ともいわれており、食用にあまり利用されていなかったのです。世界的なすり身需要が高まる中、国産原料のすり身を求める声が高まり、未利用魚の有効活用に取り組むため、国の事業を使うことにしました。すり身製造のほか、製造したすり身を活用して生協や学校給食へ提案するための高次加工品も手掛けるようになりました。

生産者からは、未利用魚の取り扱いが増えたと評価され、生協や学校給食からも高評価を受けています。

（詳細は次頁をご参照ください）

～未低利用魚を活用したカマボコ新商品の開発・普及～
長崎県未利用魚活用促進協議会（長崎県長崎市）

背景・課題

近年蒲鉾製造業者は原料となる冷凍すり身の高騰等の理由から、新たなすり身の確保が課題となっており、低利用魚の有効利用に着目している。

しかし、未低利用魚をすり身加工し、すり身原料を安定的に確保するには、漁業者組織との綿密な関係を構築するとともに、消費者ニーズに対応した商品開発が必要である。

取組のポイント

漁業者組織、冷凍すり身加工組合、かまぼこ業者で協議会を構成。コノシロ、イスズミなどの未低利用魚の集荷、これらを用いた、冷凍すり身の試作及び新商品の開発、無リン減塩蒲鉾の商品化、PRを行った。

- ・各構成員の取組みの報告等を行い連携体制を構築。
- ・展示商談会に出展し商談を実施。
- ・産地から未低利用魚の運送、保管および加工を実施。
- ・安心・安全な新商品開発のため、分光光度計等を導入。
- ・開発した新商品の栄養成分を分析。

取組の成果

- ・未低利用魚を原料としたすり身製造量は、目標に対して約95%の達成率で着地だったものの、新商品としてアジボールやあじ天、シイラバーグ等を開発。
- ・商談会への出展により、商社や卸売業者等との商談を実施。
- ・未低利用魚によるカマボコ新商品について、県外学校給食会へ提供。高い評価を得る。
- ・コラーゲンペプチド入りカマボコを開発、生協との商談を継続実施。

プロジェクトフロー



展示会出展



開発商品【あじ天】



開発商品【シイラバーグ】



パワポ作成年月
(令和2年3月現在)

未利用魚を取り扱うために必要なこと

皆様にお聞きしたいと思います。

豊洲市場で未利用魚を取り扱うためには、何が必要でしょうか。

たとえば…

産地（漁協）と
の連携

未利用魚のこと
を知る

未利用魚（鮮魚・
加工品）をトライ
アルで販売する

日本の水産業がこれからも
持続可能な業態であるよう、
がんばります！

ご清聴
ありがとうございました

