

普及項目	漁場環境
漁業種類等	キビナゴ刺し網
対象魚類	キビナゴ
対象海域	天草海

牛深地区における漁協青壮年部とのきびなご缶詰増産への取組み

天草広域本部水産課・宮崎 孝弘

【背景・目的・目標（指標）】

天草市牛深地区は、本県で最もキビナゴの生産量が多く、牛深ハイヤ節の歌詞にも登場するほど牛深では古くからなじみのある魚で、県内へ広く出荷されているが、鮮度落ちが早いことから県外までは出回っておらず知名度が低い。また、5～8月の多獲期には単価が下がる傾向にある。そこで、キビナゴの認知度、単価向上のため平成 30 年度から地元水産高校と連携し缶詰を製造しているが、製造個数が限定されておりすぐに売り切れているのが実情である。そこで、大量生産し販路を拡大することを目的に指導を行った。

【普及の内容・特徴】

(1) 天草拓心高校との缶詰製造に係る打ち合わせ

日時：令和 3 年（2021 年）5 月 31 日、6 月 9 日

概要：レシピについて高校と協議し、レシピの提供について承諾いただいた。

(2) 天草漁協牛深総合支所青壮年部との方向性に係る打ち合わせ

日時：令和 3 年（2021 年）6 月 3 日

概要：缶詰工場への訪問、キビナゴの煮つけとアヒージョ缶詰の試験製造を決定。

(3) 缶詰工場との打ち合わせ、訪問・商談

日時：令和 3 年（2021 年）7 月 6 日

概要：キビナゴの煮つけとアヒージョの缶詰の試作を依頼。

(4) 缶詰試食会

日時：令和 3 年（2021 年）10 月 26 日、令和 4 年（2022 年）3 月 8 日、29 日

概要：工場試作の缶詰の試食及び評価を実施。煮つけは、醤油を検討することとし、アヒージョは製品化を決定。

(5) 煮つけ用の醤油の検討

日時：令和 3 年（2021 年）10 月 26 日、令和 4 年（2022 年）3 月 29 日

概要：県内 9 種類の醤油の煮つけを味比べし、高校のレシピ同じ醤油に決定。

【成果・活用】

今年度は、複数回に渡る検討会、試食会を実施するとともに、量産に向けた下地作りを行った。キビナゴの煮つけ缶詰は天草地区のお土産としての地位も確立しつつあるため、今後、缶詰の量産を図っていく。また、県内での販売により地元の特産品としての地位を築いていくため、異なる味付けの缶詰も開発するとともに、これらの調理レシピを活用して地元飲食店等への波及も目指す。

【達成度自己評価】

3 おおむね達成できたが取組に改善を要する等の課題も見られた（51～75%）



図1 高校での缶詰製造



図2 缶詰工場訪問・商談



図3 醤油の検討



図4 缶詰の試食、検討会



図5 試作品（煮つけ、アヒージョ）