

【シイラを使った加工の取り組みについて】

B： 私はシイラを使った加工食品の生産拡大ということで、興津漁協にあがってくる約2kg以下の生食に適さない小さなシイラを使って、「シイラちくわ」を作り始めました。昨年の産業振興計画にも採択され、今年2月に製造ラインが入って、3月1日より「四万十マヒマヒちくわ」という名前で県内の量販店に売り出しております。

シイラは非常に鮮度落ちが早い、青身の魚です。鮮度落ちが早いため、あまり市場には流通しない魚ですが、「興津漁協四万十マヒマヒ丸企業組合」さんから「シイラを使って良い商品を作りたい」と言われ、作り始めました。

青身の魚は熱を加えると固くてもろくなるのが特徴です。このままでは製品にならないということで、県工業技術センターに相談し、前処理加工の支援をしていただいて何度も試作品づくりにトライした結果、今現在1日1000袋を目標に営業活動をしているところです。

「四万十マヒマヒちくわ」の開発当時から一番心配していたのは、シイラのイメージがあまり良くないことです。しかし、鮮度のいいものは本当においしいですし、青身の魚なのでEPA（イコサペンタエン酸）やDHA（ドコサヘキサエン酸）など、非常に体に良い油が含まれていて、マヒマヒちくわには、普通のちくわの8倍ぐらいEPAが入っています。今後はシイラの悪いイメージを払しょくするために、（興津漁協四万十）マヒマヒ丸企業組合さんと共同でPR活動をし、目標の1日3500本に達するように進めています。そのPR活動をどういう形で進めていくかを、関係市町村や県に協力をお願いしたいと思います。

知事： シイラはハワイでは「マヒマヒ」と呼ばれ、超高級魚なんですよ。しかし、腐りやすいから、鮮度の良いうちに前処理加工をして、それを原材料として使っていくことが重要だということですよ。

興津漁協で前処理加工したものを、「けんかま」さんで製品に仕上げに行く、これは地域アクションプランの連携パターンですよ。この地域アクションプランの連携パターンを全県に広げていくことを大いに期待しています。そして、地元の漁師の皆さん、漁村に所得が落ちていくような形、付加価値を付けていろいろな形で地域にお金が落ちるような形の取り組みをもっと伸ばしたいと思っています。

シイラには悪玉コレステロールの低減と老化防止の効果が報告されている高度不飽和脂肪酸のEPA、そしてDHAがたくさん含まれていて、これらがこんなにたくさん含まれている「ちくわ」はこれしかないということで、売り込んでいますよね。

B： そうです。今までは地元の原料を使って作ったということをPRしていましたが、今後は「これにはこういうもの（たくさんの栄養）が含まれている」というのを、（興津漁協四万十）マヒマヒ丸企業組合、また四万十町も巻き込んでPRしていきたいと考えてい

ます。県にもいろいろな形で協力してもらいたいです。

知事： 地産外商公社の売り込みの機会などを生かしていただきながら、一緒にタイアップさせていただきたいと思います。

「みょうがちゃんの天ぷら」、報道機関で取りあげてもらって、全国で有名になってよかったですね。

前処理加工から、その後工程の加工という、食品加工系の大規模な加工という点でいえば、天ぷらやちくわに非常に期待感が高まるわけですが、ほかに原料を使えるものは、どんなものがあるでしょうか？

B： 年間500tの廃棄処分されていたミョウガを、何とかお金に変えようという形で始まったものですが、「みょうがちゃんの天ぷら」と言えば、けんかま、JAさんだという形でバイヤーさんの頭に入っていますから、時期になったら思い出して、特売を打ってくれます。ほかに使える原料としては、サバ、そして宿毛のキビナゴがあります。実は、私は各市町村の特産と一品ずつコラボしていろいろな商品を作りたいと考えています。例えば安芸だったら、ジャコがありますから、「おジャコ姫」とかいう形で商品を作って、高知県の一つのギフトを作りたいと思っています。

知事： その場合も、地場で鮮度のいい段階で前処理がしっかり出来ていることが重要じゃないですか。ものづくりの地産地消を抜本強化する上で、「ものづくり地産地消センター」での県内企業同士のマッチング機能を強化するという話もしていますが、もう一つ、ぜひ取り組んでいきたいと思っているのは、漁村であれ、農村であれ、地域地域の集落でとれる一次産品を柱にして、その関連の加工業が地域に根づいていけるようにしていきたい。そしてさらには、観光などと一緒に対応していけるように出来ないだろうかと考えています。真ん中にドンと一次産業の柱があって、その周辺に富士山のような形で関連産業が広がっていくようなものにしたいと思っています。地域拠点ビジネスを推進して、地域でビジネスが成り立って、夢をかけてみようと若い人が残ってくれるような取り組みを是非進めたいです。