

浜の情報：五島水産業普及指導センター
令和3年10月27日

柁島漁業集落にて鮮度保持講習会を開催

令和3年10月15日に柁島漁業集落主催の「鮮度保持講習会」が開催されました。柁島は福江島の北東の海上に位置する二次離島で、福江島から1日3本の定期船が運航しています。柁島の漁業者は基本的にこの定期船を利用して鮮魚を五島市魚市場に出荷しますが、荷の到着が競り終盤になるため、値が付きにくいという課題があります。柁島漁業集落ではこの課題解消に向けて、漁業者の鮮度保持技術向上や出荷先等の検討により収益向上を目指しているところです。今回の鮮度保持講習会もその一環としての取り組みでした。

講習会には、柁島漁業集落メンバー10名と漁協職員1名、五島市水産課2名、講師に五島×研究会の川上副会長と荒木氏（2名とも五島×の匠）、事務局2名が参集し、集落代表の桑原氏のあいさつにより始まりました。その後、事務局が鮮度保持の目的や各処理の役割について説明、引き続き実技講習に取りかかりました。実技は受講者が日頃行っている方法と、川上副会長と荒木氏の処理方法を比較しながら脱血や神経締めの手順等の解説が行われました。これがどれくらい味や日持ちの違いになるのか、身をもって知ってもらうため、受講後の試食も促しました。

講習会の受講者は普段の自己流の処理方法が正しいのかどうか講師に質問し、納得するまで議論されていました。

また、この中には鮮度保持処理が初めての若手漁業者も参加しており、何度も練習を繰り返しているのが印象的であり、今回の講習会を契機として漁業集落の鮮度保持技術と魚価の向上が実現されることが期待されます。



図1 集落代表（右端）のあいさつ



図2 川上副会長による実演



図3 荒木氏の実演を熱心に聞く受講生



図4 荒木氏が処理した魚（左）と受講生がいつも行う処理をした魚（右）の比較。左の方がよく血が抜けている。