（第３種郵便物認可）

サンマのスリ身開発

臭みなく食べやすく

大〆森山商店

【釧路】鮮魚卸・水産加工の大〆森山商店（釧路市・森山修一社長）はキズ物などのサンマを有効活用したスリ身製品を開発した。試作品を学校給食などに提供したところ、好反応を得ており、生産体制が整い次第、新たな鍋商材として売り出していく。

サンマスリ身「さんまるくん」を使ったつみれ汁

原料に使用しているのは、刺身向けフィレー加工で出る、切れたり穴が開いたりしてフィレーとしての商品価値が失われた「B品」のサンマ。これらは従来、廉価でミール向けに出されていたが、「見た目が悪いだけで、肉質は通常品と何ら変わらない。もったいない」（森山社長）と、2年前から釧路市水産加工振興センターの協力を受けつつ付加価値製品の開発に乗り出した。

森山社長

新たな鍋商材として

り、開発をあきらめかけた。しかし、独自の処理方法で臭みを除去することに成功したほか、副材料としてタラのスリ身を加えることで結着の問題も克服、今夏に完成にこぎ着けた。

商品名は「さんまるくん」とし、9月に120㌘入りのパックを市内スーパーでテスト販売、また、1個8㌘のつみれにしたものを釧路市の全中学校の学校給食に提供した。

中学生や買い物客からは「臭みがない」「味がいい」などの感想が聞かれたという。

ーズはあると思う」と、「B品」の付加価値化の成功へ手応えを口にしている。

釧路の「地域資源」であるサンマを有効活用したこの取り組みは、10月に北海道経済産業局の「地域産業資源活用事業計画」として認定を受けている。

同社では今後、生産に必要な整備・体制を整え、来年にも「さんまるくん」の生産を本格化、新たな鍋商材として既存取引先のスーパーなどを通じて売り出していく計画だ。

▽問い合わせ先・大〆森山商店＝☎0154-51-2331

羅臼サケ節、生産本番へ

注目の道産ダシ商材

「7回乾燥」で製品化

のりとも朝倉商店

【羅臼】羅臼で北海道産〝サケ節〟づくりが本格化し始めた。のりとも朝倉商店（羅臼町、朝倉奉文社長）では、原料となるアキサケのドレスを三枚おろしにし、煮熟、焙乾する作業に拍車がかかっている。

サケ節は従来低利用だったアキサケの有効活用に向け、同社が道立総合研究機構・食品加工研究センターや老舗カツオ節メーカーなどの指導、技術協力を受けながら製法を開発。農林水産省や経済産業省の補助事業にも採択され、1月には補助事業により、同社に実証プラントが導入されている。

サケ節は煮熟したあとのフィレーを繰り返し焙乾、あん蒸してつくる。最大1680枚のフィレーを収容するという焙乾庫を中心とした実証プラントの周りには、フィレーを載せたトレーが乾燥回数別に分けられて並んでいる。朝倉社長によると、原料の状態にもよるが、大体「7回乾燥」まですると製品として仕上がるという。

「2回乾燥」のサケ節を前に説明する朝倉社長。後ろは実証プラントの焙乾庫

今シーズンはドレス原料約70トンから7トン（昨年3トン）のサケ節を製造予定。

生産本番はアキサケ漁が終了してからで、漁業者にとって冬場の雇用対策にもなると期待されている。

サケ節のダシは甘味やうま味、コク、あと味が強いなどと評価を受けており、今期製造分についてはすでに全量、販売予約状態になっているとされる。

道産原料を有効活用したダシ製品として、行政側からの注目もあり、今年度の「北海道新技術・新製品開発賞」食品部門の大賞を受賞。さらに、サケ節の普及・啓蒙事業は北海道の「食クラスター」の先導的モデル事業に採択されており、ホテル料理のメニューや観光土産としての提案や、羅臼以外の産地でのサケ節創出に向けた各地での試食説明会などが行われている。

また、札幌市の冬の一大イベントである来年の「さっぽろ雪まつり」会場でのPRも予定されている。

朝倉社長は「北海道産サケ節がダシ商材の定番の一つとして位置付けられるようにがんばっていきたい」と、サケ節のさらなる普及に意欲をみせている。

▽問い合わせ先・のりとも朝倉商店＝☎0153-88-2303

中国、台湾

【新華社台南】海峡両岸農業交流協会の李永華秘書長は台湾で12月2日、「中国は台湾の税番号4種の高品質水産物について原産地認証のルールを決め、両岸の農業交流協力の制度化、長期化、常態化発展を促していく」と述べた。

台湾・台南県で開かれた「2010海峡両岸（台湾）農漁業交流・製品マッチング会」での発言。会には、両岸から約400人の農漁業業者、専門家が参加した。

秘書長によると、新ルールは台湾養殖特区を確定し、検査制度を簡素化