

# 食べる磯焼け対策

社団法人 水産土木建設技術センターは、水産庁の委託事業「水産生物の生活史に対応した漁場環境形成推進事業」（平成 22～24 年度）を受託して、磯焼けの原因とされているイスズミ等の植食性魚類の効率的な除去技術の開発と併せて、除去した魚の利用方法を検討してきました。この度、除去したノトイスズミをすり身の原料としたさつま揚げを商品開発いたしました。

## 1. 概要

### (1) 事業概要

この事業では、アイゴやイスズミといった植食性魚類の食害が要因となって沿岸域の藻場（海藻の群落）が著しく衰退又は消失する磯焼けの対策の一環として、平成 22 年度から「水産生物の生活史に対応した漁場環境形成推進事業」により、植食性魚類の生活史を踏まえた除去技術の開発と併せて、除去した植食性魚類の利用方法を検討しています。

### (2) イスズミの有効利用

#### 1) 背景

植食性魚類<sup>\*</sup>の中でも、浅海の岩礁域に生息し、大型で食欲旺盛で藻場への食圧が高いことが知られるイスズミ類は、独特の臭いがあるため、これまで漁獲されてもほとんど利用されていませんでした。このため、磯焼け対策における除去技術の開発と併せて、除去したイスズミ類の有効利用が課題となっていました。



九州の海に多いノトイスズミ<sup>\*\*</sup>



植食性魚類に食い荒らされた藻場

#### 2) ノトイスズミをさつま揚げの原料として有効利用

センターは、これまでもイスズミの料理レシピや試食会などを開いて、利用の促進を図ってきましたがあまり定着しませんでした。そこで、マーケティングや商品開発の実績のある学校法人中村学園大学（福岡県 福岡市）の流通科学部の学生と、昨今の魚食事情を分析し、海藻を食べるヘルシーなお魚である点に注目し、手軽・気軽に美味しく食べられるよう加工し、出張帰りのおつまみ、あるいはお土産品としてサラリーマンや旅行者をターゲットに販売する戦略を企画しました。そして、この度、福岡市内の蒲鉾会社の協力を得て、ノトイスズミを 20～30%配合し

たさつま揚げ「たべてみ天」の商品化し、3月14日（木）14時から、九州の玄関口である博多駅のキヨスク（JR九州リテール社）において、1個210円（税込）で発売することが実現しました。

この「たべてみ天」は、植食性魚類の加工品としては、全国で初めて水産庁が選定する「Fast Fish」の認定も受けた商品です。商品パッケージの 学生たちの元気な写真と「Fast Fish」の ロゴマークが目印となっています。食べる磯焼け対策が広がり、海が守られることを期待しています。



ノトイズミを使ったさつま揚げ「たべてみ天」

※植食性魚類：主に海藻を食べる魚で、アイゴやブダイ、イズミ類など

※※ノトイズミ：本州中部以南に生息し、成体の大きさは50cmくらいまで成長し、ホンダワラ類やクロメなどの大型海藻を積極的に食べるため、藻場へ与える影響は大きいと考えられている。

## 2. 今後の予定

今後も引き続き、磯焼けの原因とされる植食性魚類の生態の解明及び除去技術の開発に取り組み、藻場の保全、磯焼け対策が持続することに役立てていきたいと考えています。

### この件に関するお問い合わせ先

社団法人 水産土木建設技術センター

調査研究部

〒104-0045 東京都中央区築地 2-14-5 サイエスタビル 3F

TEL 03-3546-6858 FAX 03-3546-6826