

## ④ 山北地区

# 山北地区鮎いプロジェクトの取組について



山北地区鮎いプロジェクトチーム  
発表者 本間 浩二

## 地域の現状について

### ■ 地区の水産業を取り巻く現状

#### 獲れる魚の変化

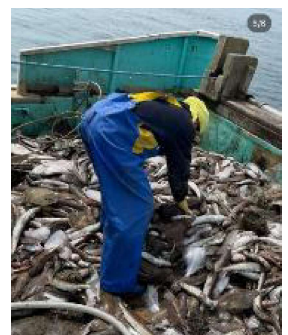
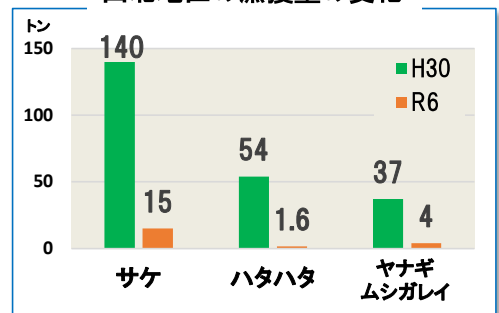
#### 主力魚種の水揚げの低迷

- ・近年は**主力魚種の漁獲量が減少**している。
- ・シロサケ、ハタハタ、ヤナギムシガレイの漁獲は平成30年に比べて**10分の1ほど**になった。

#### エソ類の混獲量の増加

- ・板びき網を中心に、ワニエソの混獲が多くなっている。時には船上が**エソでいっぱい**になって**困るほど**。。
- ・西日本では高級蒲鉾の原料でも、新潟では**未利用のまま**。

山北地区の漁獲量の変化



**エソも美味しい魚、将来的にも  
獲れる魚を活用していかなければ...**

# 地域の現状について

## ■ 課題

生産者と加工業者の連携による低未利用魚の活用

## ■ メンバー

構成メンバー	役割
新潟漁協山北支所	原料供給・開発協力
笹川流れ地魚処天び屋	加工品開発・製造・販売
山北フードツーリズム委員会	情報発信、PR活動
村上市山北支所	地域情報に関する情報提供
新潟県水産課	プロジェクト全体の進捗管理

## ■ オブザーバー

新潟県水産海洋研究所	加工品開発・製造に対する助言
------------	----------------

# プロジェクトの方針

## ■ 生産者と加工業者が連携し低未利用魚の活用に取り組む

低・未利用の水産資源の活用や特色ある地域食材の情報発信により、地域活性化を図るため、関係業界が連携して以下の取組を進めることとする。

### (1) 未利用資源(エソ等)を活用した加工品開発

- ・未利用魚(ワニエソ)を活用した加工品開発  
→ 加工業者でつみれ等の調理用素材や焼き干しなどの開発
- ・山北地区における未利用魚(エソ)の実態調査  
→ 漁業者への聞き取り調査(種類、時期、サイズ、量)
- ・新規加工品の商品化及び利用促進に向けた取組の検討  
→ 飲食店へのサンプル提供、試験販売、学校給食 等

### (2) 特色ある地域食材の情報発信

- ・特色ある地域食材の掘り起こし、認知度向上に向けた取組の検討 等

# プロジェクトの方針

## ■ 具体的な取組内容（年次計画）

項目	[1年目(R6)]	[2年目(R7)]	[3年目(R8)]
低未利用魚 加工品開発	・生産体制の整備 ・加工品開発 ・開発商品の評価 ・漁獲実態調査	・加工品の商品化 ・飲食店との連携、 販売促進 ・他未利用魚の活用	➡ ・技術普及
地域食材の 情報発信	情報収集、発信方法の 検討	キャンペーン等の 実施	➡

# プロジェクトの実施

## ■ 具体的な取組 [1年目(R6)]

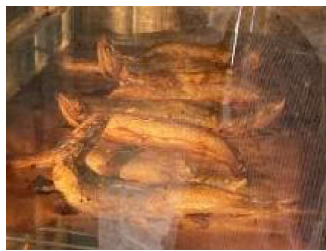
### (1) エソ加工品の試作

小骨が多くて食べにくい ⇒ 出汁素材の「焼き干し」  
小骨ごとすり潰す「つみれ」

#### 焼き干し製造試験



原料のエソ



焼き作業



完成品



出汁汁

- ・加熱や乾燥方法を変えて、6パターンの焼き干しを試作。  
乾燥具合、製造日数を調査。
- ⇒ オープンの使用により短期間(2日間)で製造が可能。



メンバー  
で試飲

# プロジェクトの実施

## ■ 具体的な取組 [1年目 (R6)]

### (1) エソ加工品の試作

#### つみれ



ミンサーでつみれ状に加工。笹川流れの塩などを加え、調理済み製品を試作。



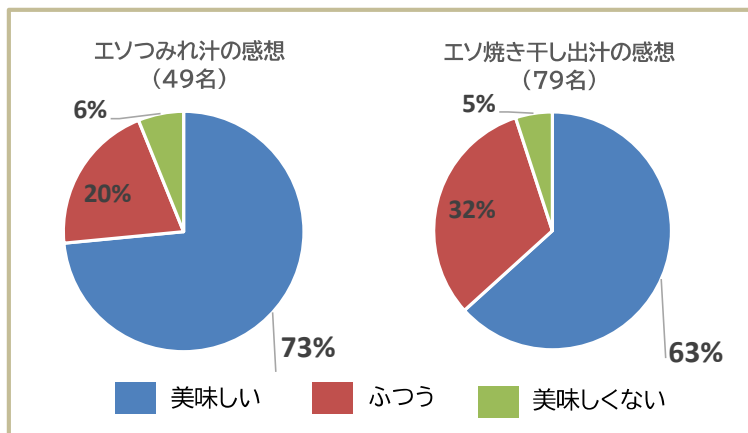
エソのつみれを原料に、から揚げ、うどんなどのメニューを試作。

# プロジェクトの実施

## ■ 具体的な取組 [1年目 (R6)]

### ○ 試験販売・食味アンケート調査(12/14笹川流れハーバーマーケット)

・『エソのつみれ汁』の試験販売と『エソ焼き干し出汁』の試飲を実施。



#### <つみれ汁食味コメント抜粋>

- ・魚の出汁が出ていて美味しい。骨も気にならない。
- ・1歳のこどもがつみれを美味しく食べた。
- ・臭みがなくて良いが、パサつきが気になった。つなぎを工夫してはどうか。

#### <エソ焼き干し出汁スタッフの感想>

- ・子供もおいしいと言ってゴクゴク飲んでた。
- ・他の出汁や料理に使うとより良くなるという意見多数。
- ・ダメな人は魚の臭いが気になる人がいた。

# プロジェクトの実施

## ■ 具体的な取組 [1年目 (R6)]

### (2) 未利用魚漁獲実態調査

- ・対象者:新潟漁協山北支所、岩船港支所の中核的漁業者
- ・調査方法:調査票配布、WEB回答
- ・回答数:9回答(板びき5、底びき3、ごち1)

#### 【結果の一部】

##### Q エソの漁獲の有無

- ✓ 板引き網・ごち網は回答者全員が「よくある」
- ✓ 底曳網は「たまにある」、「ほとんどない」

##### Q エソの沢山獲れる時期や量

- ✓ 5~6月、9~10月に多い。魚カゴ(20kg入)に3~5個または5個以上/網。

##### Q エソの入網による操業への影響

- ✓ 大いにある・あるが9割 → 漁労作業の増加

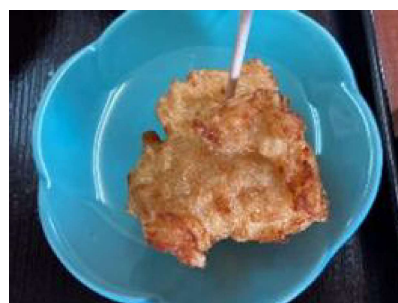
多い時はひと網で  
100kg以上

みんな困っている  
(;ω;)

# プロジェクトの実施

## ■ 具体的な取組 [2年目 (R7)]

### ○「笹川流れ地魚処天び屋」で店頭販売



エソのフッシュナゲット



地魚処天び屋

・桑川漁港の板びき網、ごち網で獲れたエソのつみれを原料に使用

・「**笹川流れ フィッシュナゲット**」の店頭販売を開始！観光客中心に好評販売中  
(プレーン味、スパイシーカレー味)

※ つみれの消費は3~5kg/週

# プロジェクトの実施

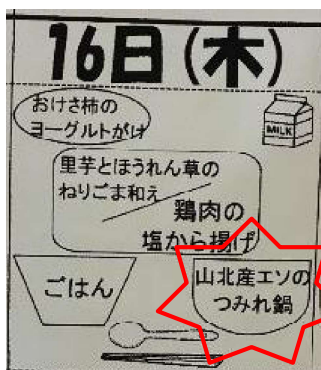
## ■ 具体的な取組 [2年目 (R7)]

### ○ 地元の山北中学校との連携(食育授業・給食)

- ・食育授業で、鮎いプロジェクトの未利用魚(エソ)の課題が取り上げられた
- ・2年生の魚の調理実習で、エソの団子汁を試食



生徒からのリクエストで10月の給食メニューに山北産エソが登場



給食メニュー



鮎いプロジェクト製造  
エソつみれ原料



山北産エソの  
つみれ鍋



美味しかった！  
出汁が出て美味しい  
肉だと思った など

## プロジェクトの今後の展開

### ■ 開発メニューの販売促進

#### 地元イベントへの参加

- 村上市観光協会「ムラカミローカルテーブル」  
(期間限定の飲食店企画メニューキャンペーン)



- ・期 間 令和7年11月～
- ・メニュー エソのつみれ汁  
エソのから揚げ
- ・参加店舗 地魚処天び屋

- 「笹川流れハーバーマーケット」(R7年12月予定)  
・エソちゃんこ鍋の提供を計画中

#### 提供店舗の拡大

- 道の駅(夕日会館)、地元飲食店、漁協直営飲食店などへの  
サンプル提供

# プロジェクトの今後の展開

## ■ 開発メニューの改善、加工品開発の継続

### つみれ

- ・より弾力がでるような、調理工程の改良や配合の調整に取り組んでいく

### 焼き干し

- ・R6年度の試作以降、まだ製法の確立に至っていない
- ・R7年度以降は、プロジェクト期間内に製法を確立することに優先して取り組む
- ・製品の利用方法、販路などの出口を検討する