

愛媛大学プロジェクトE 調査報告

海洋生産科学特別コース
3・4回生

背景

プロジェクトEとは、学生が常日頃疑問に思うことを1年間かけて自由に調査し、その成果を大学教員や学生、広く一般の方々に向けて発表するプロジェクトです。私たち海洋生産科学特別コースは、日頃の学習の中で知った未利用魚について、愛南町での実態を調査することにしました。

最終的に、愛南町の未利用魚を図鑑としてまとめ、ぎょしょく教育などに活用して未利用魚の知名度を高め、消費拡大につなげることを目標としています。

調査計画

深浦・久良
船越・赤水
4つの市場で調査

未利用魚の
調理・利用法を
調査

未利用魚の流通
事例の調査

各データを図鑑
としてまとめる

作成した図鑑や
研究成果を
地域へ還元

調査報告

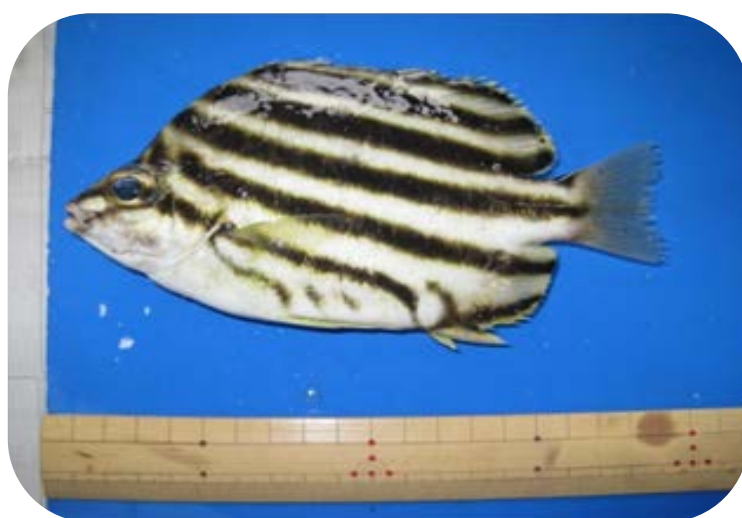
船越



コガネスズメダイ



タテジマキン
チャク



カゴカキダイ



ニセカンランハギ

- ・7月の夏場に未利用魚が多くあがった。
- ・船越は活魚専門の市場なので、かご網漁業
- ・かご網では熱帯系の魚が多くとれる？
- ・カラフルな魚は調理しても色味が抜けず、毒々しい色に…



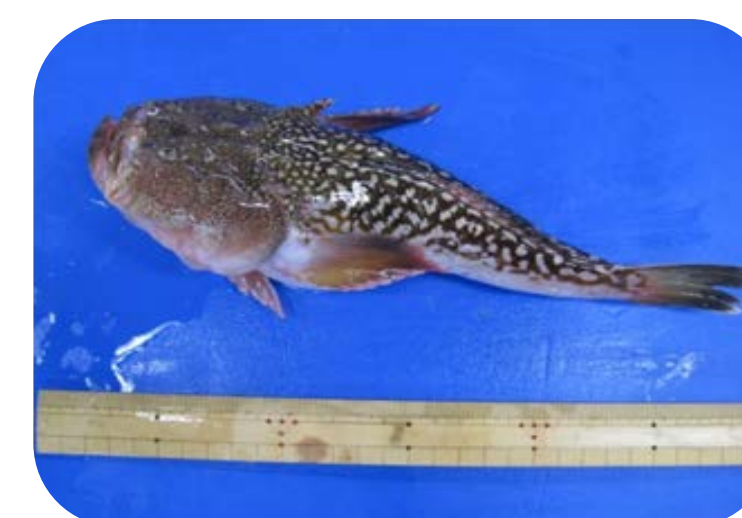
赤水



クラカケトラ
ギス



キアッコウ



キビレミシマ



ヒメジ

- ・ほとんどが地曳網による未利用魚
- ・底生性の魚種が主体
- ・小さくて商品にならないアッコウ



深浦・久良

- ・深浦…未利用魚を流通させていて、余らないそうです。愛南町での貴重な流通システムのモデルとして調査させていただくことになりました！
- ・久良…今冬から魚を分けていただけることになりました。ただいま連絡待ちです！

調理事例



図鑑

時期	12月7日			
市場	赤水			
画像				
種	マトウダイ	アカセガサ	タイロウザメ	カイワリ
	マトウダイ目マトウダイ科	ヨウジウオ目ヤガラ科	ミノロザメ目タイウナギ科	スズキ目アジ科
一般知識	水深100～200m程度の砂泥底に棲み、産生生物などをたべる。肉質はかりかり、美味で肝臓もうまい。	沖の深場にすみ、海底近くを遊泳し、小魚などをじょうろで捕まえる。上層で風味がよく、日本料理食材となる。	刺身・ムニエル	シマアジに似るが、より体高があって刺身
画像				
	三枚に下ろす ※肝もおいしく食べられるのでとっておく ※背骨の横に棘が生えているので注意 ※塩コショウを20分置き、パ	三枚におろす ※包丁を入れた瞬間、ものすごいアンモニア臭。換気扇を回すのを忘れず！ ※どんな料理にする場合も下ゆでする	三枚におろす ※包丁を入れた瞬間、ものすごいアンモニア臭。換気扇を回すのを忘れず！ ※今回はグリルがなかったので、フライパンで香ばしく焼き色がつくまで火を通した。	焼肉の皿を落とし、よく洗う。 焼し包丁を入れ、塩を振って少しお

今後の方針

- ・調理方法が普通すぎるといった意見をいただいたので、もっとユニークで、加工処理してから流通させることができるような利用法を考える。
- ・残り2カ月も引き続き各市場からサンプル収集を行い、図鑑を仕上げていく。
- ・完成した図鑑をぎょしょく教育にどのように取り入れていくか検討する。

引き続き、サンプル収集・データまとめを行い、研究成果を愛媛大学で発表してきます！このプロジェクトが、愛南町の知名度UP、未利用魚の認知度UPに少しでも貢献できたら幸いです。愛南町の皆さま、ご協力よろしくお願いします！