

## サスエ前田魚店 前田氏による高鮮度処理講習開催

西伊豆町の産地直売所「はんばた市場」は、西伊豆周辺地域の水産物を集荷し(漁業者から買取り)、それを県中部等の新規販路へ出荷する取組を行っています。

はんばた市場では西伊豆産水産物の新たな販路として、焼津市の鮮魚店「サスエ前田魚店」を検討しており、同店の求める品質の魚を出荷するため、店主の前田尚毅氏を招聘して魚の「高鮮度処理講習」を開催しました。講習では、はんばた市場鮮魚担当職員と西伊豆の漁業者を対象に、神経メおよび梱包方法、船上でできる高鮮度処理手法について前田氏に説明、実演いただきました。

神経メについては、暴れさせないように丁寧に処理をするのはもちろん、脊椎骨までしっかり冷却することを重要視されていました。梱包については、スチロール箱内の空気をできる限り減らし、保冷力を高めるのがポイントとのことでした。また、船上での高鮮度処理については、船上での漁労作業中は忙しいため、漁獲量が多い時は冷やすことを最優先し、神経メや活かしは単価の高い魚種だけにする、サバ等は脱血のために首を折ると雄節が身割れしてしまうため、出刃包丁等で鰓上部の血管を切り、直ぐに水氷に入れて冷やした方が良い、といったアドバイスをいただきました。

前田氏の求めるクオリティは高く、魚種の選定、高鮮度処理手法の改善、物流など解決すべき課題はありますが、取引に繋がられるよう、今後、前田氏にご協力いただきながら出荷トライアルを実施する予定です。



写真 神経メ処理手法を学ぶ漁業者

(鈴木勇己)