

プロの仕事で “未知の魚”がお寿司に変身!

東京・墨田区の宅配寿司店「京山」では、未利用魚を活用したメニューが話題だ。店主の朝山議尊さんが仕入れで築地へ通ううち、「毎日変わった魚がたくさん入荷され、捨てられているのを知ってもったいないと思った」ことをきっかけにメニューを開発。売れ筋の「おまかせセット」は、ワニゴチ、カイワリ、ハチビキ……など、マニアックな魚たちがずらり。おろし方や仕込みの工夫でおいしい寿司種になるという。

黒酢の寿司 京山
<https://www.kyouzan.jp/>



ウツボ



クロホシマンジュウダイ



ロウニンアジ



ウチワエビ

珍しい魚もとれたてが店頭

朝、全国の漁場でとれた魚を空輸で羽田空港に集め、その日のうちに首都圏の飲食店などに届けるという新たなサービス。通常、魚が産地から地方市場、中央市場を経て東京都心の店頭へ届くのは水揚げから3日目。羽田市場は産地直送のため、最短6時間で届く。このスピードによって、一般に出回っている魚だけでなく、従来は産地のみで流通していた未利用魚も都心の店頭と並ぶように。2017年には東京・銀座に「銀座直売店」が開設され、一般客も購入できるようになった。



銀座直売店に並ぶ鮮魚

羽田市場銀座直売店 (CSNリテール株式会社)
<https://ginza.hanedaichiba.jp/>

未利用魚 こんなに 使って 使える!

実は



大きさが不ぞろいだったり、漁獲量が少なくまとまった量で出荷ができない魚が未利用魚。これを有効活用しようという動きが広がっています。

伝統料理をヒントに 新たな製品を開発

千葉県いすみ市の漁師家庭に昔から伝わる料理「じあじあ」は、魚をすり身にして、調味料や野菜などの具材を混ぜてから油で揚げて作る伝統料理。油で揚げるときの音からその名がついたとされる。夷隅東部漁業協同組合女性部では、2016年に未利用魚のサメ肉を使った「じあじあ」を考案。味が良く臭みもないサメ肉の「じあじあ」は、大原漁港「港の朝市」で毎回完売するなど好評を得ている。



サメ肉の「じあじあ」

千葉県いすみ市
<http://www.city.isumi.lg.jp/>

高校生のアイデアで レトルト食品に

徳島県立徳島科学技術高等学校の生徒たちのアイデアで、県内の漁港で水揚げされた未利用魚のクロアナゴやウツボが、水煮などのレトルト食品に生まれ変わった。小骨まで軟らかく食べやすいのが特徴だ。レトルト食品にすることで未利用資源を活用でき、消費拡大が期待できる。今後は、商品化してくれる企業を探し、製造法を伝えていく考えだ。



徳島県立徳島科学技術高等学校
<http://tokushima-hst.tokushima-ec.ed.jp/>

スマホで漁師から 直に購入できる

全国の生産者が、スマホを通して生産物を消費者に直接販売できるアプリ「ポケットマルシェ」。市場で評価される魚だけでなく、さまざまな理由でこれまで流通には乗らなかった未利用魚が購入可能に。このアプリを使えば、消費者が生産者と直接つながることができ、購入した魚のおススメの食べ方や料理などを教えてもらうこともできる。



ポケットマルシェ (株式会社ポケットマルシェ)
<https://poke-m.com/>



未利用魚を活用したメニューに注目!



どんこの煮つけ

四十八漁場 (株式会社エー・ピーカンパニー)
<http://www.48gyojyou.com/>

海鮮居酒屋「四十八漁場」には、全国各地から旬の鮮魚が毎日直送されてくる。同社では、その日の朝に水揚げされた魚を漁師から直接買い取って空輸。全国の産地から届く魚を羽田空港近くの「鮮魚配送センター」に集約し、すぐさま各店舗に配送するというシステムを確立している。さらに、サイズが小さい、数がそろわないなどの理由で従来は捨てられていた「未利用魚」を活用したメニュー開発でも注目を集めている。