

小浜の未利用魚アカヤガラを活用

福井県立若狭高等学校

川崎幹成 渡辺有飛 山下侑真 柚木崇佑

1. アカヤガラについて

アカヤガラは白身魚で加工品に向いていて揚げ物がとても美味しいのが魅力だ。特徴として大きさによって値段がかなり変動するということが挙げられる。また、福井県小浜市では小さなアカヤガラが未利用魚として扱われているため、その活用、商品化を目標に探究を進めていく。

2. アカヤガラカツ

アカヤガラを活用するため、丸海さんの「タイカツ」を参考にアカヤガラはカツを作ることにした。

2.1 アカヤガラカツのレシピ

2.1.1 アカヤガラの身をとる

2.1.2 ヤガラと調味料をミキサーにかけ、手でこねる

2.1.3 形を整形し、パン粉にくぐらせて揚げる



図1. アカヤガラカツの調理工程

2.2 ヤガラカツの評価

できたアカヤガラカツを小浜海産物株式会社の社員様に食べてもらい、評価をいただいた。コンセプトはいいが、年齢層を絞る必要があると助言を頂いた。

3. ヤガラバーガー

小鯛の笹漬けを使ってタルタルソースを作っている班と協力してヤガラバーガーを作ることになった。ヤガラカツとレタス、笹漬けタルタルソースをサンドしたヤガラカツバーガーが完成し、タルタルソースとヤガラカツも味がしっかりとした試作品となった。



図2. ヤガラバーガー

4. 未利用資源の商品化の難しさ

商品化をするためには安定した漁獲量、希少性があり美味しい、栄養が豊富である等の条件が挙げられることが企業の聞き取りで分かった。アカヤガラには漁獲量が安定しない、高級魚なため商品化したときに利用量に伴い、値段が高騰してしまうという欠点がある。また、最近アカヤガラは市場で売れはじめ、未利用魚から外れてしまったことから商品化をすることを断念した。アカヤガラなど未利用魚を扱うことは、簡単ではない、難しいということを経験した。今回の探究で私達は学ぶことができた。

5. 商品化するためにできること

商品化を断念せざるを得なかった理由として、漁獲量が一年中安定しないというのが挙げられる。この問題に対し、養殖を行うことができれば課題を解決することができて商品化まで結びつけることができるかもしれないと私たちは考えた。このアカヤガラを養殖し、漁獲量を安定させることができれば商品化することができるという考えが出た。