

# 鹿児島湾産低・未利用魚の 利用に関する実践研究活動

世界的に魚介類の消費量が増加している中で、“水産大国”日本では逆に魚離れが起き、肉類の消費量が増えています。また日本は海に囲まれた国でありながら、魚介類の多くを輸入物に頼っている現状です。水産業、特に沿岸漁業の経営状況は厳しいなかで、せっかく漁獲されながら消費者に馴染みがなく市場価値が認められないため海上投棄されている種が少なくありません。

このような背景の中、人間栄養学科調理学研究室では、3年前より鹿児島大学水産学部と共同で、鹿児島湾の水深200m以上の深海に生息する低・未利用魚に注目して食材としての潜在的価値を探求しています。全国トップクラスの漁獲量を誇る水産県である鹿児島と、一大消費地の東京にある本学とが連携することでお互いの地域活性化を図っています。



本研究室の4年生はこの研究に関わることで、消費者の知らない場所で有効な食資源が無駄になっていることを知り、また日本の漁業が将来ますます衰退してしまいかねない現状を真剣に考える機会を得ています。将来の管理栄養士として、少しでも魚介類についての知識を大人や子どもに伝授して健康的な食生活を送る手助けをしたいと意識が変わっています。



### ①実践健康栄養プロデュース実習での遠隔授業

写真は令和元年度のもので、本来なら、本学に鹿児島から講師を招いて直接授業を行う計画でしたが、今年はコロナ禍のためにズームを用いた遠隔授業で実施しました。学生達は普段あまりなじみのない沿岸漁業や魚の生態について、興味を持って真剣に聴講しました。



### ②地域の小学校で食育指導

こちらも本来なら小学校との連携を継続していく予定が、今年度はコロナ禍のために計画が遂行できませんでした。写真は卒研究生が3年生だった令和2年2月に、新宿区立落合第六小学校5年生の社会科「日本の漁業」をテーマとした、鹿児島大学水産学部教授の特別授業に、食育の方法に関する研究の一環でゼミ生3名と一緒に参加をした時のものです。児童らは講義中はノートを真剣に書き、グループで活発に話し合って発表をしており、生きた教材を用いた食育指導の重要性を実感しました。その後は鹿児島産のカツオを使った給食を児童と一緒に食べて、児童の食に関する興味関心なども知ることが出来ました。



### ③低・未利用魚を利用した物性の測定

本年度は鹿児島湾内で漁獲される魚を中心に比較検討を行いました。用いた魚は、鹿児島では一部流通しているものの、全国的には食されないクロアナゴ、漁獲されても海上投棄されてしまうアイアナゴ、ニセツマグロアナゴで、全国的に流通しているマアナゴと比較しました。また鹿児島でも現在はあまり流通していない、カゴシマニギス、ボウズコンニャク、マルヒウチダイについても同様に検討しました。学生達は、海上投棄される魚でも美味しく食べられることがわかり、食資源の重要性を実感しました。また沢山の魚を三枚おろしなど調理をしたため、魚の調理が非常に得意になりました。

#### プロジェクト概要

- テーマ  
鹿児島湾産低・未利用魚の利用に関する実践研究活動
- パートナー  
鹿児島大学水産学部
- 担当教員  
大富あき子
- 実施期間  
令和2年2月～令和3年3月

