

ご存知ですか？

低・未利用魚とは？

本コンテストでは、県産水産物を使用した料理レシピを募集しています。なお、県内で水揚げされる利用機会の少ない魚(=低・未利用魚)や、低・未利用魚を原料とした加工品を使用したレシピは、**審査時の加点対象**となります。

低・未利用魚とは？

まとめて漁獲されない、小型である、調理の手間がかかるなどの理由から、十分に活用されていない魚介類のことです。山形県では主に、ノロゲンゲ・アゴゲンゲ・クロゲンゲなどのゲンゲ類を低・未利用魚として取り上げ、魚醤などへの加工利用の研究が進められています。

山形の低・未利用魚たち (ぼうずコンニャクの市場魚介類図鑑より画像引用)



<カナガシラ>

身は美味しいが、可食部が少なく、調理や加工がしにくいこと、水揚げ量が確保しづらい魚です。



<アカラ(ハツメ)>

小骨が多く、大きさが揃わない、調理に手間がかかるなどの理由で市場に出回りにくい魚です。



<イガイ>

漁獲から流通までの手作業が多く、知名度の低さや供給不足から市場に出回りにくい貝です。



<ノロゲンゲ>

ぬめりがあり、見た目や知名度の低さ、処理の手間などから、利用が少ない魚です。



<ワニエソ>

小骨が多く、鮮度落ちが早いことで十分に活用されていない魚です。



<アゴゲンゲ>

小型で市場価値が低く、十分に活用されていない魚です。

低・未利用魚の加工品について

低・未利用魚は、加工や調理の工夫によって新たな魅力が引き出され、さまざまな商品として活用されるポテンシャルをもっています。現在も開発中の商品が沢山あり、皆さんのアイデアも、未来の新しい商品につながるかもしれません。

低・未利用魚を使用した加工品の例



<水研魚醤>

山形県水産研究所(現・水産技術振興センター)が開発したゲンゲ類等を使用した魚醤。



<あみえび醤油(魚醤)>

庄内浜産あみえびを塩漬けし、2年間熟成。豊富なアミノ酸を含み、料理の旨味を引き立てる魚醤。

あなたのひらめきが、
**低・未利用魚の
新たな魅力**を
引き出します！



<金頭だししょうゆ>

カナガシラを炭火で手焼きし、焼干を使用した だししょうゆ。



<ゆらまちっくの小鯛だし>

天然の小鯛を100%使用。
小鯛を1匹ずつ丁寧に焼き干しにした粉末だし。

