

フカヒレについて

5 1 1 3 H

1 テーマ設定の理由

フカヒレの正体を知りたいと思ったからです。

なぜ気仙沼にフカヒレが伝わったのかと、気仙沼でフカヒレを加工しようと思ったのかを知りたいからです。

サメの卵の大きさや、形、色のことが知りたいと思ったからです。

サメから何枚くらいフカヒレが取れているのか、フカヒレの形を知りたいと思ったからです。

フカヒレにどんな成分が入っているのかを知りたいと思ったから、サメを水揚げして、フカヒレになるまで何日間かけてかわかしたりしているのか、フカヒレになる前のサメのヒレを取ってすぐのヒレは、どんな感じよくなのかを知りたいと思ったからです。

サメの皮はどうやって皮をとっているのかを知りたいと思ったからです。



2 研究の内容

1) 皮の利用

① サメの皮で作ったグローブはとても使いやすいし、取りやすいので野球をしている人は、取りやすさがわかると思います。

② 皮の表面のウロコを取り、乾燥し、粉末に加工しコラーゲン入りの補給食品として利用するそうです。



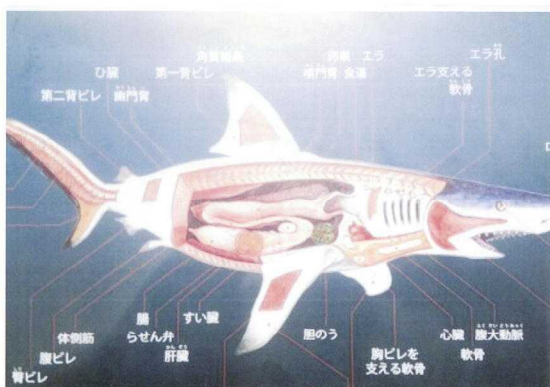
2) 肉の利用

①かまぼこ、ハンペンなど、ハンペンは、セブンイレブンのおでんのハンペンはとして使われるそうです。(階上の協同水産さん作っています。)

3) いつから気仙沼でフカヒレをつくられているのか？

江戸時代の末ごろ

4) 一ぴきからとれるフカヒレの数



3つ

1つ目は胸びれ

2つ目は背びれ

3つ目は尾びれ

← サメの体内の写真

この写真はサメの体内の写真です。
人間にない臓器やヒレがあります。

この写真は、「シャークミュージアム」で写しました。

5) その他

ヨシキリザメの水分はなんと90%もあるそうです。

震災前のサメを加工している量と、現在では70%も減っている。

1月～9月は、サメの加工で10月～11月は、さんまと、さばの加工が増えるそうです。

気仙沼で取れる主なサメ

ヨシキリザメ、ネズミザメ、もうかざめが主体。

フカヒレの原料 (サメの種類)

シュモクザメ、イタチザメなどの一般のサメ。



3 今後の課題

マグロなどのように、サメも漁獲量が制限されているのか、もし制限された場合、どのようにして気仙沼のサメ量は対応するのか、疑問になり、水産業の授業におてずれていた臼福さんと北かつさんに尋ねてみました。

答えていただいたことは、サメの新しい商品開発をしているということです。

サメもメカジキも、新しい商品を作ったりして、制限された量まで採っても、会社が運営できるように新しい商品作りに励んでいるそうです。それから、子供たちに魚をいっぱい食べてもらい、水産業に興味を持ってもらう取り組みをしているそうです。

4 感想

階上地区にある協同水産に行き、社長の山田さんにお話を伺いました。頂いたサメの歯はとても力強そうで、実際に噛まれたらひとたまりもないだろうと思いました。学校にいらした大晴建設の渡辺さんの話もとても参考になりました。見せていただいたサメの皮でできたグローブはとても柔らかく、使いやすそうでした。

わかったことはヨシキリザメは体の90%が水分だということです。サメの皮にも触らせていただきました。ざらざらしていました。

サメの工場で仕事をしている方々は、サメのことだけを考えているのではなく、水産業全体のことを考えているということも分かりました。