

「未利用魚を食べてみた！」～企業への提言～

i. 活動紹介者：九州支部 野口 博子

ii. 実施期間、参加者数：本人の活動期間は2023年8月～10月（グループ4名：10月12日、グループ家族4名：26日）

iii. テーマ：「未利用魚（加工品）を食べて みた！」～企業への提言～

iv. 目的：食品ロス削減活動の一環で、規格外食品を商品化している企業に魅力を感じ、いくつかを調べたところ、

「未利用魚」という、聞きなれないものに出会いました。HPを拝見し、その企業の想いに魅力を感じましたので、

未利用魚加工品「おまかせ便6パック」（定期便5,390円/月）を二人家族の野口が8月からとり食べました。

9月分が届くと、夫が「おいしくないから食べない！やめてくれ」。これらを一人では食べられないし、ほんとうにおいしくないのか、食べる価値がないのか、食品ロスをテーマに活動している消費生活アドバイザー研究会メンバーでも食べてみて判断することにしました。食品ロスに取り組む企業様において、今後の商品提供の参考にしていただければと思います、グループでの調査を行いました。

v. 調査方法：自宅の他、グループでの試食（官能テスト）、総合評価を行いました。

○生食用5パックについて試食 10月12日（木）18時30分～19時15分 会場参加者4人

- ・ピリ辛胡麻坦々 シイラ（島根県産）
- ・梅生姜漬け キハダマグロ（千葉県産）
- ・柴漬け ブリ（石川県産）
- ・花椒オイル和え ブリ（大分県産）
- ・おかか和え キハダマグロ（鹿児島県産）

○加熱用 煮物用タレ漬け マダラ（北海道産）10月26日（木）、会員自宅 家族4人



vi.調査結果：第一印象は、これが未利用魚？スーパーに売ってる魚と同じという違和感。ぶりやまぐろがなぜ未利用魚になったのか、そのストーリーが伝わってこないと、一般消費者が、わざわざ未利用魚を買おうとは思わないとの感想をもちました。調理済みで便利はいいのですが、またお取り寄せまでして食べたいとは思えませんでした。「美味しい！」という感想はもてず、もう少し美味しくならないかなあ、高いなあ。という感じでした。以上、アピール方法もふくめて。いいアイデアだとは思いますが、もう少し改善がほしいと思いました。

vii.企業への提言

○ 調味なしの商品の提供を希望

・今回の魚は定期便主体であるため、商品化には調味が前提なのでしょうか。

購入方法の選択肢を増やし、シンプルに「刺身」などの形態を希望します。

(それぞれ生臭さは感じない。普通に刺身としてそのまま食べてよいものなので、手を加えずそのまま刺身としてパックにできませんか？数種類を混ぜて漬け丼にするなどの食べ方を好む人もいます。)

・自分でアレンジできる、下処理済みレベルの加工の方が利用しやすい。

それにレシピと合わせて調味料セットや乾燥野菜などをつけたらどうでしょうか。(「イワシのエスカベージュセット」みたいなイメージ)

○ 調理法の表示について

パック裏に“加熱してお召し上がりください”の記載があるが、文字が小さく、気づきにくいことが気になりました。具体的に、解凍法、焼く、煮る、時間、レンジ調理可なのか、などについては、もっと目立つ箇所へ表示していただければと思いました。

*袋のラベルシール自体に解凍や調理法など、取扱いの記載はなく、パッケージの下部に小さな字で示してありました。

パッケージを廃棄してしまうと、記載に気づけないと思います。

気づけないまま、解凍方法などを適当に行ってしまうと、ドリップや水分の要因で食感が変わり、まずく感じられる原因になる可能性が考えられます。

viii.調査を終えて

食品ロスを少なくするため 各企業では様々な取り組みをしています。不揃いの野菜の詰め合わせ、規格はずれで市場に出ないものなど。

今回は、未利用魚という聞きなれない言葉に興味をもち、その定義を調べるとともに、実際に購入し、使い勝手、食味などをグループで調べてみました。

結果、コストパフォーマンスを含めて、続けての利用を希望するメンバーはいませんでした。