

特産魚種における「旬」の解明および船上処理・流通技術の開発

(地域重要魚種高品質流通技術開発試験)

開内 洋・井岡 久・石原 成嗣

1 研究目的

本県のまき網漁業で漁獲されるマアジについて、水揚げ港ごとの季節変動を明らかにする。特に産業的に重要である加工用サイズ(体重 80~100g)の個体を対象として、最も脂肪の乗る時期を脂質含量水準の測定により推定し、ブランド化を進めるための付加価値情報として水産関係業界に提供していく。

2 研究方法

(1) 標本採取と調製方法

平成 11 年 4 月~12 月にかけてまき網漁業の主要水揚げ港である浜田港、恵曇港、境港港の 3 港で試料魚を毎月採取した。試料魚の大きさは主に加工原魚として使用される体重 80~100g(体長 17~19cm)の個体で、それぞれ 10 尾について、その左片身を切り取り、皮を除去後、フードスライサーでミンチにしたものを分析に供した。

(2) 可食部の総脂質含量

総脂質は Bligh-Dyer 法に準じたクロロホルム-メタノール抽出法で抽出した。

3 研究結果

(1) 総脂質含量の季節変動

総脂質含量の季節変動を水揚げ港別に図 1 に示す。総脂質含量の最高値は 4 月浜田の 15.4%で、最低値は 11 月境港の 1.6%であった。最高値と最低値の差は 13.7%であり、9 カ月間で大きく変動した。季節変動について、ピークは浜田では 4 月かそれより前、恵曇、境港(隠岐船)では 6 月で、6 月以降は 3 地区とも同様な総脂質含量水準で 11 月頃まで減少し浜田では 12 月に入り上昇傾向を示した。

(2) 総脂質含量の含量水準

総脂質含量は浜田の 4~7 月、恵曇、境港の 5~7 月頃は約 10%を越える高い水準を示した。特に浜田の 4 月は 15.4%で非常に高い水準であった。(図 1)

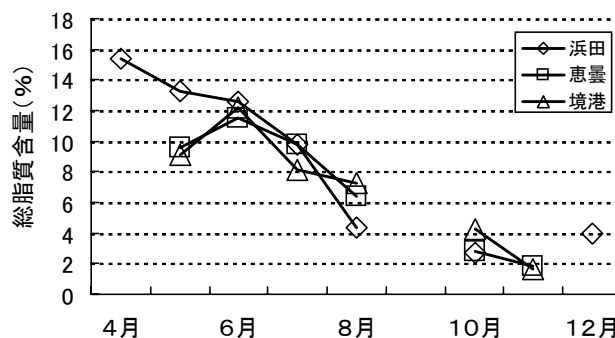


図1. マアジ総脂質含量の季節変動(80-100g)

4 研究成果

- 3 地区とも春先から初夏にかけて脂質含量のピークがあり、それぞれ 10%を越える脂質含量水準を示すことがわかった。
- 石見地域漁業振興協議会主催の卸売市場販売担当者研修会(H12.3.)において報告を行った。

5 文献

- 1) 大迫 一史: 水産利用加工研究推進全国会議資料(平成 11 年度) 133-136(1999).
- 2) 嶋内 潤 他: 山口県外海水産試験場事業報告(平成 9 年度) 134-136(1998).