

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

資源の減少や魚価が低迷する中で、漁獲物の付加価値向上に対する取り組みが求められている。しかしながら中高級魚を対象とした付加価値化に関する科学的情報は非常に少ない。

そこで、巻き網漁獲物のマアジの脂質に関する補足調査を引き続き実施し、解析情報を業界に提供する。さらに、平成 13 年度より延縄漁獲物のアマダイ・キダイの脂質含量の季節変化に関する予備調査を開始する。

2. 研究方法

(1) マアジの調査：平成 13 年 4 月～平成 14 年 3 月の間、浜田、境港のマアジ総脂質含量の季節変化に関する調査を行った。これまで調査した脂質含量データをよりの確な情報とするため、浜田の「アジの開き干し」を用いて官能検査を行い、脂質含量と官能的な「うまさ」との関係調べた。平成 13 年 4～8 月にかけて毎月、10 歳未満～80 歳以上（累計 229 名）を対象にアンケート形式で実施した。採点の評価は 10 点満点で、5 点を「普通」、10 点を「とっとうまい」とした。

(2) アマダイ・キダイの総脂質含量季節変化：平成 13 年 7 月～平成 14 年 3 月にかけて延縄漁獲物の水揚げされる津摩（浜田）、波根（大田）、小伊津（平田）を調査地区に設定し、約 250～500g のアマダイ総脂質含量の個体変動と地区毎の季節変化を調査した。キダイは小伊津のみで約 100～200g のものを用いて同様の調査を行った。

3. 研究結果

(1) マアジ総脂質含量の季節変化

季節的な変化はこれまでの調査同様、春期～夏期にかけて高く、秋期に低い傾向であった。浜田は前年、前々年と比べ 3、4 月の含量がやや低い傾向であった。

(2) 「マアジ開き干し」の官能評価

使用原魚の平均脂質含量は 8.4～14.6%であった。今回実施した 4 回の調査では、すべて「うまい」(7.1～8.2) との評価であった。特に脂質含量の高い 5～7 月の評点が高かった。

(3) アマダイ・キダイの総脂質含量の季節変化

アマダイの総脂質含量は、季節的な変動幅が 2～3%と少なく、明瞭な脂質の季節変化は判断できなかった。キダイの総脂質含量は 7、8 月に高く (4～5%)、12～3 月に低い (約 1～2%) 傾向であった。本調査は次年度以降も継続し、データを蓄積・解析した上で、情報提供を図りたい。

4. 研究成果

- マアジの脂質含量に関する解析結果を事業報告書、トビウオ通信、マスメディア等で広く公表した結果、マアジを浜田市のブランド魚として取り上げていくことが検討されている。
- 得られた結果はブランド化のための基礎的な知見であるが、消費者に対して説得力のある情報でもある。本研究は県内各地先水産物のブランド化を推進する基礎研究として重要な課題であることが明らかとなった。