

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

近年、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。しかしながら付加価値化に関する科学的情報は非常に少ない。

島根県で漁獲されるアマダイの中でも特に津摩(浜田市)や小伊津(平田市)産のものは中央市場においても名が知られ、評価されている。しかしながら、科学的な根拠はなく、旬に関する情報も曖昧である。また、キダイについても、旬の情報は少ない。そこで延縄漁業のアマダイ、キダイの脂質含量の季節変化に関する調査を昨年度に引き続き実施した。

2. 研究方法

(1) アマダイ・キダイの総脂質含量季節変化

平成14年4月～平成15年3月にかけて毎月、津摩(浜田市)と小伊津(平田市)で釣・延縄漁業で漁獲されたアマダイ、キダイの総脂質含量の季節変化を調べた。標本サイズは、アマダイが約700g以上(大)、500g(中)、200g(小)の3段階、キダイが約300g(中)、150g(小)の2段階に区分し分析を行った。またアマダイは、県外産のブランド魚の脂質分析も3回/年行った。

3. 研究結果

(1) アマダイ総脂質含量の季節変化とサイズ依存性

アマダイの総脂質含量は、各地区、各サイズともに季節的な変動幅が少なく、明瞭な季節変化は判断できなかった。サイズについて見ると、各地区とも大型サイズほど脂質含量が高い傾向にあった。津摩、小伊津のサイズ別周年平均値はそれぞれ1.96、4.03、5.09(小、中、大)、2.02、3.50、5.15(小、中、大)であった。このことから、アマダイは季節的な変化よりむしろサイズ依存性が強い傾向にあることがわかった。

(2) 他県産等との比較

中央市場で評価の高い大型サイズについて県内産(津摩、小伊津)と一般的な数値や県外産ブランド魚と比較した。津摩、小伊津産の脂質含量(5.1%)は一般的な数値である四訂成分分析表分析値(2.4%)と比較し2倍以上であった。また、脂質の乗りの良さに定評のある県外産ブランド魚(3.7%)よりも高い結果であった。島根県産アマダイが脂の乗りの指標から見ると、高い水準にあることが示唆された。

(3) キダイの総脂質含量の季節変化とサイズ依存性

キダイの総脂質含量は各地区、各サイズとも7月(約7～9%)にピークを持ち、12～3月に低い(約1～2%)明瞭な脂質の季節変化を示した。これらの結果より旬の時期は6、7月であると考えられた。

4. 研究成果

- 浜田市のブランド化戦略会議などでブランド化のための情報提供を行っている。