

# 高イノシン酸含有「マサバ水煮缶」の試食アンケート調査

(まき網漁獲物における非食用向けアジ・サバ類若齢魚の高品質食品化技術の開発)

清川智之・井岡 久

## 1. 研究目的

まき網で漁獲された非食用向け若齢魚を主な対象として、高鮮度な魚に豊富に含まれる核酸系の旨味成分であるイノシン酸を高濃度に含有する“産地ならではの”高品質で美味しい水産加工品を開発し、普及させる。

## 2. 研究方法

平成 28 年 10 月に開催された「鯖サミット」(福井県小浜市)来場者に、高鮮度魚から作製した高イノシン酸含有(筋肉中に 200 mg/100 g、煮汁中に 250 mg/100 g (一般的は缶詰の 2 倍以上))の「マサバの水煮缶」を試食してもらい、試食後、①「美味しかったか」、②「このサバ缶のように新鮮素材で作った缶詰があれば購入したいか」、③「仮に販売価格を 500 円(事業者に聞き取りをし、実際に製造した際に採算が取れると考える境目の金額)とした場合、あなたは購入しますか」の 3 点についてアンケート調査を実施した。なお試食求評に用いた「マサバの水煮缶」は、平成 28 年 6 月(水煮)および 7 月(水煮にイノシン酸と旨味の相乗効果があるグルタミン酸を含有する昆布(1 片)と魚の臭みを抑えるローリエ(1/5 枚程度)を添加したもの、以後「水煮(ローリエ入り)」に漁獲された魚体重 350~550 g の比較的小型で安価なマサバを使用した。両者のどちらを試食するかはブースへの来場者にゆだねた。

## 3. 研究結果

結果を図 1 に示した。試食した 236 名うち、「水煮」だけを選択した人は 158 名、「水煮(ローリエ入り)」だけを選択した人は 133 名、両方試食した人は 55 名であった。①の設問では、90%以上の方が「美味しかった」と回答した。②の設問では、約 90%以上が「とても購入したい」もしくは「購入したい」と回答した。③の設問には半数の人が「購入すると思う」と回

答した。コメント欄には少し高い、もう少し安ければ、400 円または 350 円が希望、という意見があったものの、概ね受け入れ可能な価格と考えられた。今回のイベントは「鯖」の PR イベントであり、単純には比較できないものの、ホームユーステストでの「ゴマサバの缶詰」の PSM 分析では採算が取れる価格での販売が難しいと思われたが、商品の優位性を具体的に説明すれば、PSM 分析で得られた結果よりも高い価格設定もある程度許容されることが示唆された。

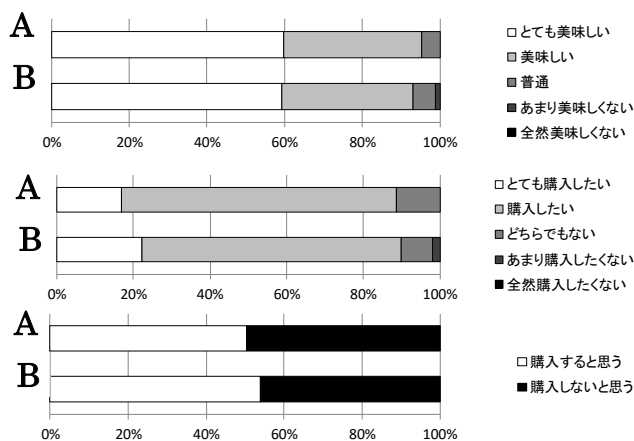


図 1 「マサバ缶詰」の試食アンケート結果

上：設問「美味しかったですか？」

中：設問「このサバ缶のように新鮮素材で作った缶詰があれば購入したいですか？」

下：仮に販売価格を 500 円とした場合、あなたは購入しますか？」

A：水煮(ローリエ入り) B：水煮)

## 4. 研究成果

今回の缶詰は、値段の安い比較的小型のマサバでも、高鮮度のものを活用することで評価が高い缶詰が生産できることを示した。今後は得られた結果を島根県で新たに缶詰製造を開始する企業に示すことで、他にはない「プレミアムな缶詰」の生産に繋げていきたい。