

脂質含有量の異なる魚の食味試験結果

(新技術の導入による水産物のブランド化支援技術開発事業)

清川智之・藤川裕司・岡本 満

1. 研究目的

アカムツ、ハタハタの脂質含有量は季節、産地および漁法（漁場）等による違いが大きいことがこれまでの研究結果から明らかとなっている。そのため、脂の乗りの違いを瞬時に測定できるよう、マアジの脂質含有量測定に活用している装置を用いて、脂質含有量を測定できるよう検量線を作成した。本装置により、セリの前や小売の店頭で脂質含有量を測定し、仲買や消費者に提示したところ、「売りやすいし買いやすい」といった意見が寄せられたが、得られた意見の中には「どの程度脂が乗ったら美味しいか」、「この脂質含有量だと、どういう料理法で食べれば美味しいか」といった内容の意見も併せて寄せられた。そこで本試験では、脂の乗り具合でどのような料理に向くかを把握する目的で、脂質含有量の異なるアカムツ、ハタハタの食味試験を調理、加工法ごとに行った。

2. 研究方法

アカムツでは、「煮付け」、「塩焼き」、および「開き干し」について試験を行った。「煮付け」、「塩焼き」については、魚に関する見識を持った方9名が、比較的脂質含有量の多い原魚の平均脂質含有量18%、および比較的脂質含有量の少ない10%の個体を食べ比べた。また、「開き干し」については原魚の平均脂質含有量が5、10、15、および20%の4種類に分け、それぞれ「開き干し」にした後、県内外の方15グループに各1尾ずつ送付し、各自で焼いて食べてもらい、アンケートに回答してもらう形式で行った。ハタハタについては、原魚の脂質含有量10%未満（平均8.6%）と10%以上（平均11.7%）の2種類に分け、それぞれ「開き干し」にした後、アカムツと同じ県内外の方15グループに各2尾ずつ送付し、各自で焼いて食べても

らい、アンケートに回答してもらう形式で行った。

3. 結果の概要

アカムツの「塩焼き」および「煮付け」の食味試験では、脂の乗った「煮付け」に対する評価が安定的で高評価だったのに対し、「塩焼き」では脂が多くても高い評価が得られず、さらに低い場合の評価が大きく分かれた。また、「開き干し」のアンケート調査については、脂の多い方が比較的評価が高かったものの、「お土産」や「贈り物」の場合と、「普段食べる目的で購入する」場合とでは選ぶ脂質含有量がやや異なるなど、用途によって好まれる脂質含有量が異なる可能性が示唆された。また、ハタハタの場合では、両試験区とも比較的脂質含有量が類似していたので大きな差は認められなかったが、ハタハタの場合、季節や産地により平均脂質含有量が1～2%程度と低い場合もあることから、これらと比較すれば大きな違いがでることが予想される。

今回の試験結果から、脂質含有量ごとに魚を分けて販売することの有効性が示唆された。今後は技術を加工業者等に活用してもらうことにより、島根の水産物の付加価値向上につなげていきたいと考える。なお、島根県水産技術センター広報誌「とびっくす」の第25、26、29号に結果の詳細を示したので、参照されたい。

4. 文献

- 1) 清川智之・井岡久：島根県水産技術センター研究報告第1号、11-17（2007）。