



とびっくす No.29

(本誌はホームページでもご覧いただけます。 <http://www2.pref.shimane.lg.jp/suigi/>)

「ハタハタ」の美味しさ 脂の乗りでどう違う？

～ 脂質含有量別の食味試験結果（一夜干し）～

「一夜干し」の試食アンケート結果

とびっくす No.25、26 では、「のどぐろ」の脂質含有量別の食味試験結果を報告しました。本号では、ハタハタの「一夜干し」について、試食アンケートを行ったので、その概要を報告します。なお、今回も「のどぐろ」と同様に、浜田市ブランド化戦略会議との共催で実施し、アンケートの対象者も前回と同じ方をお願いしました。この場を借りてお礼申し上げます。

本試験には、昨年 10 月上旬に漁獲された、魚体重 60～80g 程度のハタハタを用いました。入手したハタハタは写真の脂質測定装置を用いて脂質含有量ごとに A(10%未満、平均 8.6%)、B(10%以上、平均 11.7%) (図 1) の 2 種類に分けた後、浜田市ブランド化戦略会議から依頼を受けた加工業者が、自社の製造工程に沿って「一夜干し」を作製しました。作製されたハタハタの一夜干しは凍結した後、冷凍クール便で各グループに A、B 各 2 尾ずつ発送しました。各グループでは入手したハタハタを各自で焼いてもらい、グループ全員でそれぞれ試食していただきました。

脂質含有量の異なるハタハタの試食アンケート結果を図 2 に示しました。“塩味”についての問いでは、大きな違いはみられませんでした。どの程度“脂が乗っている”と感じたか？の問いでは、脂質含有量 10%以上では半数以上の方が「かなり」でしたが、10%未満ではほとんどの方が「普通」でした。しかしながら、このくらいの“脂の乗り”についてどのように感じたか？の問いでは、どちらもおよそ半数の人が「かなり美味しい」と答えました。今回のサンプルは、脂質含有量の多いものと少ないものの差が「のどぐろ」ほど大きくなかったのですが、それでも“脂の乗り”に対する感じ方には、やや違いがみられました。しかし美味しさという点では、両者の違いは小さく、どちらも同様な評価となりました。今回のハタハタは、「のどぐろ」と同時に発送したこともあり、「のどぐろ」と比較されることで厳しい評価が返ってくるのでは？と考えましたが、ハタハタの“脂の乗り”は想像以上に好印象のようです。

表 1 には脂質含有量別ハタハタ「一夜干し」に関する個別の意見を示しました。この中で一番目立っ



写真 ハタハタと脂質測定装置

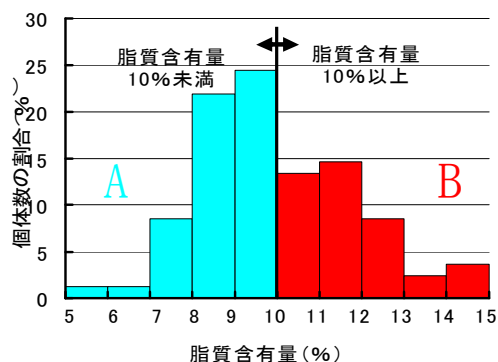


図 1 一夜干しに用いたハタハタの脂質含有量組成

開き干しハタハタ原魚の脂質含有量



図 2 脂質含有量が異なるハタハタ開き干し 試食アンケート結果

たのは、「ハタハタって島根で獲れるの?」とか、「ハタハタといえば東北、秋田、寒い地域の魚では?」といったものでした。島根県のハタハタ漁獲量は、多い年には 200~300 トンと、比較的多く水揚げされていますし、山陰沖合全体でみれば、その漁獲量は相当な量になるのですが、なぜか多くの方が“北の魚”というイメージを持っておられるようです。

このハタハタ、島根県では底曳網により、主に 4~5 月を中心に漁獲されますが、秋田県など北の地方では、産卵のために沿岸に押し寄せてくる、11~12 月に大半が漁獲されます。山陰沖のハタハタは通年、脂が乗っていますが、北のハタハタは脂があまり乗らず、最大でも数%程度とされています。しかしながら山陰沖合ではほとんど漁獲されない「ぶりこ」と呼ばれる卵を持ったものが漁獲され、地元

の食文化を支えていますし、脂のない方が良質のものができる「しょっつる」や「はたはたずし」等の加工法も発達しています。同じ魚でありながら、これだけ“脂の乗り”が異なるのも珍しいのですが、それぞれの地方で、それぞれの品質にあった食べ方や加工法が発達しているといえます。

しまねでは…やっぱり“脂の乗り”!

図 3 に島根県沖合で春に漁獲されたハタハタの脂質含有量を示しました。50g 程度の小型魚には脂質含有量 10%未満の個体もありますが、それ以上の大型魚では大半が 10%を超えていることが分かります。春になると、大田市の小型底曳網を中心に“脂の乗った”ハタハタのまとまった水揚げが始まります。

なお、一夜干し等、ハタハタの加工をされている方の中には、全国各地からハタハタを入手している方がおられますが、ハタハタの“脂の乗り”は産地でかなり異なります。水産技術センターでは、脂質測定装置を用いて“脂の乗り”を瞬時に測定できますので、新たな産地から入荷される際等、ぜひご活用下さい。

島根県水産技術センター 島根県浜田市瀬戸ヶ島町 25-1
 TEL:(0855)22-1720 FAX:(0855)23-2079
 ホームページ: <http://www2.pref.shimane.lg.jp/suigi/>
 E-mail: suigi@pref.shimane.lg.jp

表1 脂質含有量別ハタハタ「開き干し」に関する意見

脂質含有量	意見の内容(脂の乗りに関する点を中心に)
A(10%未満)	あっさり目が好きなのでAの方が美味しい 脂が乗りすぎてない方はハタハタの風味が際立つ 塩味が濃くて魚本来の味が薄く感じる
B(10%以上)	身に甘味がありすごく美味しい、塩味も上品な感じがする 酒のつまみにより、身が甘くてうまい 口に入れた時に、旨みが口の中に広がってすごく美味しかった 一般的にはこちらが好まれると思うが、酒の肴には脂っぽすぎると思った 脂が強くて、あまり美味しく感じない
ハタハタの開き干し全般の意見	ハタハタが大好き 身がぷりぷりしている 初めて食べたが、クセがなく食べやすい ハタハタは北海道や東北でとれる魚と思っていた、ハタハタは寒い地域という印象がある ハタハタが島根で獲れるのを初めて知った ハタハタのイメージが東北なので、回数食べないと分からない ハタハタといえばしょっつる鍋、ブランド化しても島根県産とわかりにくいのでは?ネーミングには産地の分かりやすいものを 試食会などのPRをしてみても?県庁などの公共施設や学校の給食で提供するのも手では? アジの開きと違って焦げやすいので焼き方のコツや美味しい食べ方と合わせてPRしては 干したものより、生の方が美味しい 以前秋田のみりん干しを食べたが塩味の方が美味しい 秋田のハタハタは卵がぎっしり入っていた もう少し身が大きいといいが…魚の大きさがもう少し大きい方が食べやすいのでは? A、Bの違いがあまり感じられなかった ハタハタは好き嫌いがあるかも?

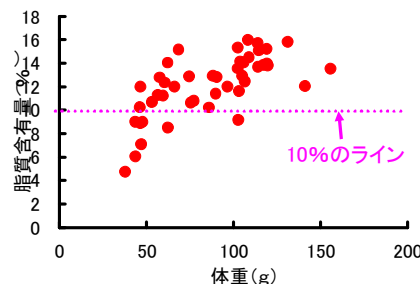


図3 山陰沖合で漁獲されたハタハタの脂質含有量 (平成18~19年の4・5月の漁獲物を分析した結果)