



# とびっくす No.4

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

## “脂の乗り”が瞬時に分かる！

### どんちっちアジの“脂の乗り”は全国屈指！

浜田のマアジの“脂の乗り”は全国屈指！

浜田漁港を基地とするまき網漁船によって漁獲されたマアジは、“脂の乗り”が良く美味しいことが経験的に知られていました。そして、これまでの水産試験場の調査で、浜田のマアジの4～8月の脂質含有量は全国屈指であることが明らかになっています。

“どんちっち”ブランドの誕生

“脂の乗った”マアジのうち、食べた時の食感がすこぶるまるやかで、最高品質と呼べる脂質含有量(可食部)が、経験からおよそ10%以上であることがわかっています。そのため、「浜田市水産物ブランド化戦略会議」では、この脂質含有量10%を超えるマアジを“どんちっち”と呼んでブランド化を目指していくことになりました。

ブランド化推進の壁・時間がかかる脂質分析

ところが、この脂質含有量を全国発信していく上で大きな問題がありました。同じ浜田のまき網漁船で水揚げされるマアジでも、漁場や魚群、魚の大きさによって脂質含有量に違いがみられ、4～8月といえども脂質含有量が10%を下回ることがあります。このようなマアジは脂の乗りが売りの“どんちっち”ブランドとしては出荷できません。そのため、出荷までに脂質含有量を測定し、“どんちっち”規格に合っていることを明らかにする必要があります。しかし、通常化学分析によって脂質含有量を出すには早くとも丸一日かかります。出荷後に脂質含有量が



浜田のマアジの“脂の乗り”は全国屈指！！

#### “どんちっち”アジの規格

浜田のまき網漁船で漁獲された高鮮度のもの  
4～8月の旬に限定  
脂質10%以上、重さ50g以上  
漁場、生産者情報の開示



生産者、加工業者、浜田市、はまだ漁協などからなる「浜田市水産物ブランド化戦略会議」が平成16年度に策定。

10%を下回っていることがわかって、仲買人や消費者の手に渡ってしまってからでは手遅れです。

## 全国に先駆け“脂の乗り”の現場測定を実用化！

そこで、登場したのが、このポータブルタイプの測定器です。この機械は、近赤外線(波長の短い赤外線)を魚体に当てるだけで、魚体に傷をつけることなく脂質含有量を測定することができます。

### 実用化までの道のり

浜田市水産物ブランド化戦略会議と水産試験場では、リアルタイムに脂質含有量の分かる手法の導入を緊急重要課題と位置付け、現場で簡単に測定できる機器はないかと調べた結果、農産物の糖度や酸味を計測する機器に着目しました。この種の機器の水産物への利用に関して、最も進んでいる静岡県水産試験場から技術指導を受け、マアジの脂質含有量を現場で測定できるように開発を手がけました。マアジの体のどの部分を測るのが最も良いのか、また、“どんちっち”規格の脂質含有量 10%前後で特に精度を高くするための方法は、さらに、測定器の数値と化学分析値を機械に読み込ませて解析する手法など、各種の試験を行い、今回、“どんちっち”規格の判定に耐えうる精度の現場測定器の実用化にこぎつけました。

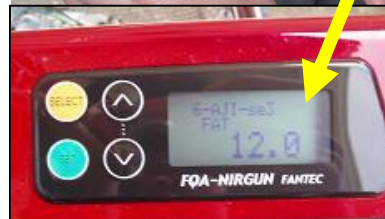
### “どんちっち”アジの出荷開始・・・水産では全国に先駆けての分析器の現場活用

今年も、浜田漁港で脂の乗った美味しいマアジが水揚げされ始めました。そして、連休明けの5月9日に、水産試験場からマアジ用に改良した測定器を浜田市水産物ブランド化戦略会議に手渡し、現場での活用が始まりました。本機器はマアジの魚体に先端をあてスイッチを押すと瞬時に脂質含有量が表示される仕組みで、これにより高品質のマアジを責任を持って出荷することができます。これを機に“どんちっち”ブランドがさらに高い評価を得て全国に広まってゆくことを期待しています。

水産試験場では今後、本機器を活用し、脂質含有量の個体差が大きいノドグロ(アカムツ)やメダイ等の脂質含有量の測定、脂質以外の成分分析への応用などについて、さらに研究を進めていきたいと考えています。



脂の乗りを瞬時に測定できる測定器



スイッチを押すと、瞬時に脂質含有量が表示されます！



現場での脂質含有量の測定

島根県水産試験場 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.jp/suisi/>  
E-mail : [suishi@pref.shimane.lg.jp](mailto:suishi@pref.shimane.lg.jp)