



とびっくす No.15

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

夏のシイラは島根の味！

シイラは美味しい魚です！シイラないのはもったいない！

シイラの漁獲、最盛期に！

シイラといえば、夏を代表する魚のひとつですが、島根県では主としてシイラ漬け漁^{*1}で、年間およそ 500-1000 トン漁獲されています。魚の少ないこの時期、大変重宝されており、今年も、スーパーの店頭には刺身や切り身が所狭しと並んでいます。

実はこのシイラ、ハワイでは mahi mahi (マヒマヒ) と呼ばれる高級魚で、2~3 年前までは、島根県からハワイに冷凍されたフィレが送られ、現地で食べられていました。最近は条件等で折り合いが付かず送られていないようですが、ハワイと島根の意外なつながりを感じました。

^{*1}: シイラ漬け漁: シイラは浮遊物に集まる習性があるので、竹を使ったイカダのような浮遊物を設置し(写真)、そこに集まったシイラをまき網で漁獲する方法です。



写真 1 シイラ漬けに用いるイカダと海面に浮いている様子

(集まったシイラをまき網で漁獲します)

シイラの肉質は肉の pH に左右される！

ところで、シイラというと、魚好きの方でもあまりよくないイメージを持っている人が結構おられるようです。よくないイメージを持っている方に話を伺うと、白くて水っぽい、酸味があるという言葉が返ってきます。ところが、シイラによいイメージを持っている方に伺うと、身が透き通っていてモチモチしており、刺身が美味しい、という言葉が返ってきます。同じ魚なのに全く相反する評価があることから、シイラは 2 種類存在するのではないか、という人までいるくらいです。



写真 2 pH が異なるシイラの刺身(左: pH5.4、中: pH5.7、右: pH6.3)
(左、中が購入後 2 日目、右は購入後 3 日目に調理)

この原因を明らかにするため、水産技術センターで各種分析を行った結果、一部のシイラでは筋肉中の酸(主に乳酸)が作用することでpHが低下し(pHの範囲は低いもので5.2、高いもので6.5とかなりの開きがあります)、そのことが原因で筋肉の保水力や結合力がなくなり、白くて水っぽく、歯ごたえが低下することが分かりました。水揚げされたばかりのごく鮮度の良いものであればあまり問題にはならないのですが、その場合でも冷蔵庫で保管していると時間が経つにつれ、pHの低いものは白くて水っぽくなってしまいます(写真2)。このようなシイラを食べた人はあまりよい評価をつけることができないかもしれません。ところが、逆にpHの高いシイラはいつまでも透明感を保ち、漁獲から三日経過した魚でも、透き通った瑞々しい状態を保っていました(写真2)。このシイラの刺身を食べてみましたが、舌が肥えている地元の方々からも、高い評価が得られました。

シイラの調理・加工法について

刺身にはpHが高い、透明感のあるシイラが最適ですが、調理、加工には鮮度が良ければpHが低くてもほとんど影響ありません。島根の代表的なシイラ料理である“沖造り”(シイラの小口の切り身を塩と酢でしめる調理法)や、西洋風の調理法(ムニエル、バター焼、フライ等)であれば、何の問題もなく美味しく食べられます。特にフライ(写真3)は市販の冷凍魚やその他の魚に比べ、ふっくらサクサクして美味しいと好評です。また、シイラの燻製(冷燻(れいくん))を試作してみると(写真3)、本家である鮭のスモークサーモンに勝るとも劣らない味でした。これについても製品の質にpHは影響しませんでした。



写真3 美味しいシイラ料理
(左:フライ、上:冷燻)

より大きな満足感を求めて！用途別に選別できる技術を開発中です！



写真4 シイラの肉質も脂質同様測定できないか試験研究中です！

透明感があり、モチモチした歯ごたえのある、pHが高いシイラは、高品質な魚としてブランド化できる可能性を秘めています。また、白っぽいpHの低いシイラでも調理や加工方法によっては、十分に美味しく食することが可能です。これらに分ける技術については、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の中で試験研究をすすめております。

地元ではより高鮮度、高品質で美味しいシイラが安く、手軽に手に入るわけですから、地産地消が叫ばれている昨今、まさにうってつけの魚といえます。さらに用途別に選別が可能になれば、遠方にも、より良質で美味しいシイラを提供することが可能になるでしょう。近い将来、この誌面で結果をお話することができるよう、研究を続けていきます。

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://www.pref.shimane.lg.jp/suigi/>
E-mail: suigi@pref.shimane.lg.jp