



とびっくす No.22

(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/>)

今年は特別！ “どんちっちアジ”

～ “脂の乗り” が過去最高レベルに～

現在の“どんちっちアジ”の脂質含有量は？

とびっくす No.21(4 月 11 日発行)で、今年 4 月上旬に平均脂質含有量(以下、脂質含有量)10%以上の“どんちっちアジ”の漁獲が始まったとお伝えしました。それ以降、徐々に脂質含有量の増加がみられたものの、それでも 10～12%程度と、比較的低いレベルにとどまっていた。しかし、5 月中旬くらいからさらに高まり、豆アジクラス(80～120g 程度)では脂質含有量 13～15%、小アジクラス(120g 以上)では 15%を大きく超え、中には 20%を超えるものもかなり混じっています。ここ最近では脂質含有量の低い個体はみられなくなり、ほぼすべてのマアジが脂質含有量 10%以上に達しています。

これまで浜田で水揚げされるマアジの体重は 120g 以下のものが主体でしたが、今年 120～150g、さらにそれ以上の大型の個体が多く漁獲されているのが特徴です。水産技術センターで調査した脂質含有量測定結果を表 1 に示しましたが、大型個体の脂質含有量が高いことがわかります。

表1 マアジ脂質含有量測定結果

日時 (月/日)	平均体重 (g)	平均脂質 含有量(%)	標準偏差	測定尾数 (尾)
5/22	102.5	14.0	3.5	100
5/24	102.6	12.5	3.5	50
5/30	150g以上	22.0*	2.7	22
5/30	約100	14.0	2.7	20

*: 実際より2～3%高めにしています

この脂質含有量測定結果については、脂質測定器で測定可能な範囲(概ね魚体重 150g、脂質含量 20%未満)を超えていることから、測定精度を確保するため、現在、測定域変更の手直し作業を行っています。

このように現在水揚げされているマアジは、水産技

どんちっちあじ出荷証明書

山陰浜田の港から太鼓判を押してお届けする新鮮なお魚です。

原産地	島根県西部沖合	揚港地	浜田港
帰港時間	2007年 06月 01日 午前 06時 30分 帰港		
漁獲品目	どんちっちアジ	漁獲総t数	5.71 t
漁法	まき網		

■漁獲物明細

品目	サイズ	脂質含有量	平均脂質	数量
極小アジ	60 g ~ 80 g	9.3 % ~ 13.4 %	11.2 %	360.0 Kg
豆アジ	100 g ~ 120 g	9.5 % ~ 13.9 %	11.6 %	2,661.0 Kg
小アジ	120 g ~ 150 g	12.3 % ~ 28.0 %	17.4 %	2,685.0 Kg
	g ~ g	% ~ %	%	Kg
	g ~ g	% ~ %	%	Kg
	g ~ g	% ~ %	%	Kg

■漁獲物明細

品目	サイズ	脂質含有量	平均脂質	数量
極小アジ	60 g ~ 80 g	9.3 % ~ 13.4 %	11.2 %	360.0 Kg
豆アジ	100 g ~ 120 g	9.5 % ~ 13.9 %	11.6 %	2,661.0 Kg
小アジ	120 g ~ 150 g	12.3 % ~ 28.0 %	17.4 %	2,685.0 Kg

TEL: 0855-22-1537

※「どんちっち」は浜田市水産物ブランド化戦略会議の登録商標(商標)

図 1 毎日の脂質含有量は戦略会議の HP に記載されています

術センターが平成 11 年に調査を開始して以来、最高のレベルにあり、今後の水揚げが期待されます。

なお、浜田市の漁業者、漁協、仲買・加工業者、生協、市、県等で構成されている、『浜田市ブランド化戦略会議』では、毎朝水揚げされるマアジの脂質含有量を競りの前に測定し公表していますが(とびっくす No.13 参照)、今年度はさらに消費者のみなさまに“脂の乗り”を保証した“どんちっちアジ”の美味しさをより知っていただくため、脂質測定結果をホームページで、船や魚体重ごとにお知らせしています(図 1)。これらの情報は『浜田市水産物ブランド化戦略会議』ホームページ <http://www.donchiltuchi-3fish.com> でご覧になれます。脂質含有量に応じた加工方法の検討はもちろん、その日の献立を考える際にもご活用いただけます。

どんちっちアジの美味しさを守るために行われていること

一般的に脂の乗ったマアジは身質が柔らかく、水揚げ時に圧力をかけたりすると身がつぶれたり、見た目が悪くなったりすることがあります。しかし“どんちっちアジ”の水揚げでは、フィッシュポンプを使うことにより、魚にあまり圧力をかけずに水揚げしています(写真 1)。また、漁場が近いだけでなく、十分な鮮度管理を行っていることから、“活き”の状態(筋肉が死後硬直する前の段階、非常に高鮮度の状態のことをいいます(写真 2))で水揚げすることを可能としています。この活きの状態の間は筋肉に強い弾力があり、ある程度の圧迫には耐えられるので、その間に選別や箱詰めを行うことで、脂があって美味しい“どんちっちアジ”を見たくも鮮度も良い状態で消費者の方にお届けすることができるのです。

マサバもお忘れなく！

マサバについても、とびっくす No.21(4月11日発行)で脂が乗って美味しいことをお伝えしましたが、5月に入ってから脂の乗りは持続しています(表2に脂質含有量測定結果を示しました)。この時期、脂が乗ったマサバは珍しく、希少価値があります。水産技術センターでも、官能試験として試食することもあるのですが、脂の乗りによる刺身のまろやかな食感はマアジに勝るとも劣らないものと大好評でしたし、シメサバ、塩焼きでも美味しくいただきました。一度お試しください。



写真 1 フィッシュポンプでの水揚げ



写真 2 水揚げされた時点で硬直していないマアジ

表2 マサバ脂質含有量測定結果

日時 (月/日)	平均体重 (g)	平均脂質 含有量(%)	標準偏差	測定尾数 (尾)
5/30	約400	15.2	3.6	20
5/31	約300	12.8	1.7	10
5/31	約400	17.1	4.7	17

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