



とびっくす No.10

(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/>)

美味しい！健康に良い！『どんちっちアジ』

～ マアジ干物の試食アンケート結果 ～

『脂の乗り』10%以上のアジのお味は？

水産技術センターでは、いろいろな地域や時期に漁獲されたマアジの脂質分析を行うことで、旬に漁獲される浜田のマアジの『脂の乗り』は全国屈指であることを明らかにしました。また、既存の機器を応用することで、現場で瞬時に精度の高い『脂の乗り』を測定し、仲買の方や消費者に提供することを可能にしました(とびっくす No.4、トビウオ通信平成 17 年 5 月号参照)。

ところで、脂質含量 10%以上のものを『どんちっちアジ』とする』という規格基準は、これまでの経験則から決められたものですが、『0』というきりよい数字のせいか、アバウトなイメージを持たれる方が多く、その美味しさに疑問を感じている方もいらっしゃるようです。また、最も脂の乗った時期のマアジは、平均脂質含量が 15%と高いのですが、これらは 10%程度の魚と比較してどの程度美味しいの？と質問を受けることもあります。

そこで、昨年の 6 月、脂質含量の差を消費者がどのように感じるのかを知るため、実用化した『脂質測定器(上の写真)』で、脂質含量 10～15%のもの(以下、10%以上という)と 15～20%のもの(以下、15%以上という)に分けてマアジの干物(開き干し)を作り約 100 名の方にそれぞれ 2 尾ずつ配り各家庭で試食してもらい、アンケートに答えていただきました。

アンケートで伺ったのは、脂質含量 10%以上、および 15%以上の脂の乗りについて(満足・普通・不満・分からない、の中から選択)と『脂の乗り』についての意見です。併せて、塩味の加減や、適正と思う金額、販路拡大のための建設的な意見や県内水産物でブランド化を推奨できるもの等についてお聞きしました。

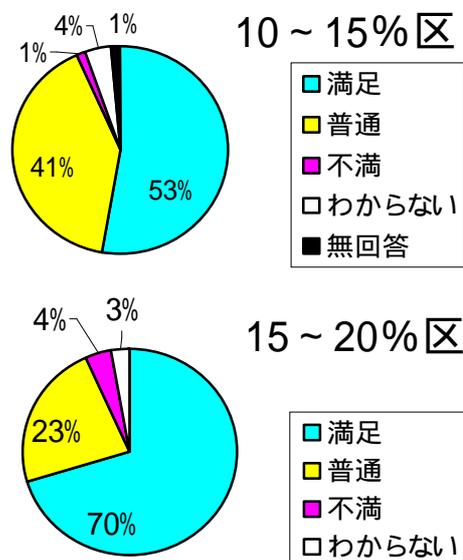
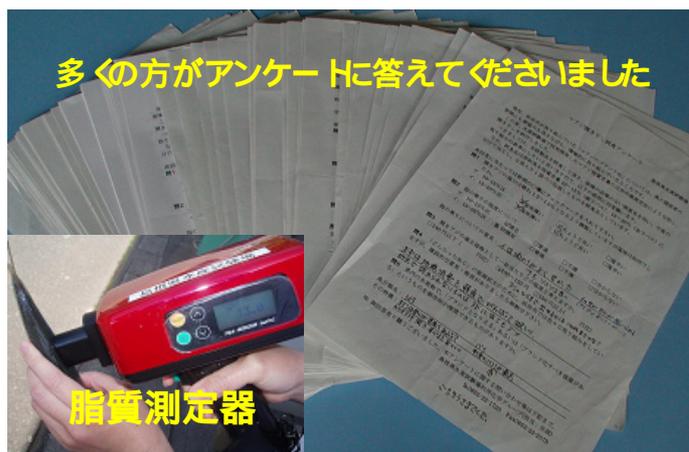


図1 脂の乗りの程度についての回答

ハズレのない「美味しさ」をすべての人に

アンケートの結果、「脂の乗り」に「満足」と答えた人は、10%以上で半数以上、15%以上では70%と高い割合でした(図1)。消費者が脂の乗りの良いものに食べ慣れている昨今としてはかなり高い結果といえます。また、10%以上であれば、不満に思う人はほとんどなく、このレベルであればほとんどの人に納得いただけるということも分かりました。また干物を食べた時、「思ったより脂がない」、「もう少し脂があれば美味しいのに」と感じたことがある人も多いかと思いますが、この技術を用いれば「当たりはずれ」のない商品を作ることが可能と考えられました。

脂の乗りやその他の意見の主なものは、右の表の通りですが、この他にも多くの貴重な意見をいただきました。今回得られた結果については「とびっす No.9」で報告させていただいた「しまねの魚」の付加価値向上を目指してスタートした「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」で活用していきます。

表 脂の乗りやその他の意見

「脂の乗り」についての全般的な意見	脂の味が美味しく、これより薄味でも美味しいと思う
	味にねばりがあって美味
	塩にもこだわったら甘みを引き出しもっと美味しいのでは?
	脂の乗りが良く、柔らかくて美味しい
	普通のアジの開きと全然違う
	こんなに脂の乗りの良いアジを食べたのは初めて
10-15% 支持の意見	他地域のアジとは違うことは実感する
	15-20%はやや乗り過ぎ?
	15-20%は身が柔らかすぎ?
15-20% 支持の意見	15-20%は味がぼんやりしている気がする
	アジの美味しさが分かるような気がする
	しっとりしてばさつきが少ない気がする
その他の意見	脂が乗って非常に美味しい
	身が柔らかくて美味しい
	試食等を積極的にに行い、もっとPRすべき
	脂の乗ったアジの美味しい食べ方、料理法も併せてPRしては?
	徹底した規格化や、乾燥の度合い・鮮度・包装方法を業者間で統一しては?
出雲部では知られていない。県全体に浸透させてほしい	
魚の脂は健康的に良いことをPRすべき	

脂が乗って美味しいだけではない! 健康にもよいEPA や DHA も豊富!

ご意見のひとつに、「アジの脂の良さを健康面から攻めてみては?」というものがありました。もっともなご指摘です。これに関連してですが、浜田で漁獲されたマアジに含まれるEPAとDHA含量について当センターで行った分析結果をすでに報告しています(ヒウオ通信平成13年5月号)。ここではその一部を図2に示します。これによりますと、浜田で漁獲される旬のマアジにはEPA、DHAがそれぞれ魚肉100g当たり1,000mg前後含まれていることが分かっています。

EPAは血液の凝固を抑えて血栓を予防することにより(いわゆる血液サラサラ効果)、動脈硬化や高血圧などに有効です。また、DHAは脳や神経の発達、さらに老化に伴う記憶力の低下にも効果があるとされています。「旬」のマアジは単に脂が乗って美味しいだけでなく、健康的にも優れた食品であるといえます。

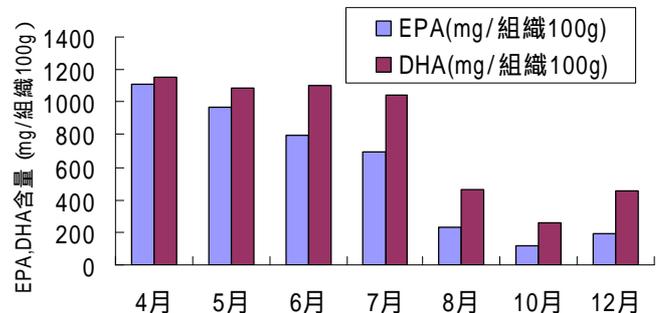


図2 浜田のマアジのEPA、DHA含量の季節変化

期待の「どんちっちアジ」…もうまもなくです!

今年のマアジの来遊は、海水温が例年に比べ低いこと、島根沖冷水域の発達により遅れているとの見解を示していますが、同時に脂質含有量も少なく、まだ本来のマアジ回遊群が漁獲されていないと判断されます。しかし、最近になり漁獲が好転し、脂の乗り先徐々に良くなっています。お待たせしている「どんちっちアジ」ですが、もう後ほんの少しだけお待ちください。

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