

# 魚介類の品質向上技術の開発

(水産物利用加工試験)

藤川裕司・清川智之・岡本 満

## 1. 研究目的

一般に魚介類は、その体成分含量の多少、魚体の大小、漁獲量、流通時期などの要因により、市場価値は大きく異なる。本県で夏季に水揚げされるマアナゴは、瀬戸内海産のものとは比べて、単価が安いとされており、その原因は脂肪含量が少ないためではないかといわれている。

本研究では、マアナゴを短期間畜養し、脂質含量の増大化、出荷時期の調整などを行い、販売単価の増大方法を検討する。

## 2. 研究方法

大田市沖でアナゴ籠で漁獲された、平均体重252gのマアナゴ89尾を平成18年6月12日に水産技術センターの水槽に収容し、平成19年1月18日まで飼育した。用いた餌はマアジとマッシュユの比が6:5のモイスペレットで、飽食するまで与えた。

飼育開始当初、供試魚の餌食いが悪かった。そこで、アナゴを落ち着かせるために、棲みかとしてのアナゴ籠5つを、平成18年7月4日に水槽内に設置した。供試魚の現存数と平均体重を、平成18年6月13日、7月26日、11月10日、平成19年1月15日に計測した。

平成18年6月11日に漁獲された島根産マアナゴと平成18年6月12日漁獲された広島産マアナゴの食味と脂肪含量の比較を行った。島根産マアナゴについては、平成18年11月17日、12月28日にも脂肪含量の分析を行った。

## 3. 研究結果

島根産マアナゴと広島産マアナゴの食味の比較は、島根産の方が、広島産より味が濃く、皮に歯ごたえがあり、美味という評価であった。また、脂肪含有量は、島根産14%、広島産15%

で、差は認められなかった。中央の市場では、島根産より広島産の方が評価が高いが、本調査で行った食味試験や脂肪含量分析結果からは、島根産より広島産の方が、高品質であるという結果にはならなかった。このことについては、今後検討を要する。

飼育当初は、棲み家となる筒をいれなかったためか、ほとんど摂餌しなかったが、筒を入れた後は盛んに摂餌し始めた。

夏季は水温25℃以上になると、摂餌量が低下した。

夏季に一度やせた個体が再び肥えたと考えられる11月17日に脂質含量を調べたが、平均で8%と低いものであった。その後12月28日まで飼育したところ、脂肪含量は13%までに回復した。一度やせた個体が再び脂肪をたくわえるには長期間を要するにで、夏季にアナゴを畜養する場合は、水温25℃以下までのところで行うのが得策と考えられる。

蓄養試験に供したアナゴを平成19年1月18日に、大阪、福岡、神戸、京都の荷受機関4社に試験的に出荷したところ、見た目が黒く、サイズが大き過ぎる等全体的な評価は低かった。

## 4. 研究成果

生産者側のJFしまねとも共同で試験を行ったので、この結果については、今後JFしまねがアナゴの蓄養を行うに際して役立つと考えられる。