



とびっくす No.26

(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/>)

「のどぐろ」の美味しさ 脂の乗りでどう違う？ II

～ 脂質含有量別の食味試験結果（開き干し）～

「開き干し」の試食アンケート結果

とびっくす No.25 では、「のどぐろ」の煮付けと塩焼きの脂質含有量別の食味試験結果を報告しました。本号では、最近関東を中心に売れ筋商品となっている「開き干し」について、試食アンケートを行ったので、その概要を報告します。なお、今回の「開き干し」試食アンケートは、浜田市ブランド化戦略会議との共催とし、脂質含有量別「開き干し」の作製とアンケートにお答えいただく方の人選については、浜田市ブランド化戦略会議が担当しました。



写真 作製した「開き干し」と脂質測定装置

アンケートの対象者は県外（東京都ほか）、県東部、および浜田市の方で、アンケートにお答えいただける方 15 グループ（主として家族）にお願いしましたが、結果、12 グループ（30 名、対象者の年齢は 20 ～ 60 歳代）の方から丁寧な回答をいただきました。この場を借りてお礼申し上げます。

本試験には、10 月に漁獲された、魚体重 200～300g の「のどぐろ」を用いました。入手した「のどぐろ」は脂質測定装置を用いて平均脂質含有量ごとに A(20%)、B(15%)、C(10%)、D(5%) の 4 種類に分けた後、浜田市ブランド化戦略会議から依頼を受けた加工業者が、自社の製造工程に沿って「開き干し」を作製しました。作製した「のどぐろ」は凍結した後、冷凍クール便で各グループに A～D を各 1 尾ずつ発送しました。各グループでは入手した「のどぐろ」を各自で焼いてもらい、グループ全員でそれぞれ試食していただきました。

脂質含有量の異なる「のどぐろ」の試食アンケート結果を図 1（個別の意見は表 1）に示しました。“塩味”についての問いでは、脂が多ければ、やや塩味が薄く感じられる傾向が認め

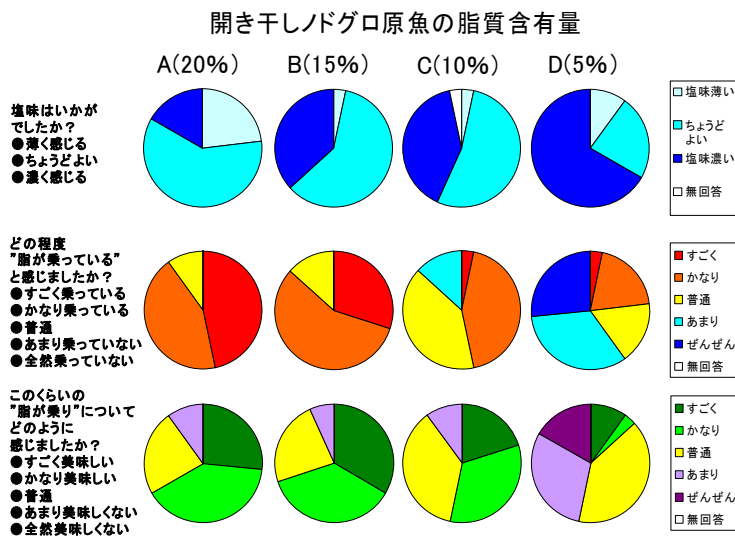


図 1 脂質含有量が異なる「のどぐろ」開き干し 試食アンケート結果

られました。つまり、「のどぐろ」で美味しい開き干しを作製する際は、塩分を脂質含有量ごとに調整することが必要と考えられました。

次に脂の乗り具合と、それに対する官能評価(美味しいと感じるか?)、の問いでは、脂の乗りは脂質含有量が多いほど実感できるものの、美味しさとの関連性でみると、A、B、C でそれほど大きな差が認められず、

A よりも、むしろ B の方が高評価でした。

もしも A~D の「のどぐろ」を、

問1ではお土産や贈り物として、問2

では自分のために購入するとしたら

どれを選ぶ?という質問の結果を

図2に示しました。前者ではBが一番

多かったのですが、後者ではB、

C がほぼ同数でした。「煮付け」の

試食時に同じ質問をした時は、大半

の方が脂質含有量の多い方を選んだ

ことから考えると、試験に用いた

「のどぐろ」の脂質含有量(10%と

18%)や試食者が異なるので単純

には比較できないのですが、加工

方法や調理法により、最も好まれる

脂質含有量が異なっているので、「のど

ぐろ」を脂質含有量ごとに分け、最

適な加工・調理方法を選択することは、

美味しい「のどぐろ」を、より美味

しく賞味することにつながるものと思

われます。したがって、脂質含有量

の多寡で、10~15%は開き干し

等の加工用、それ以上は鮮魚用、

というふうに分けて販売すれば、

すべての「のどぐろ」購入者が

「はずれがない、期待した通り」と

満足してもらえるようになるので

はないでしょうか。

問1 お土産や贈り物として

問2 自分のため

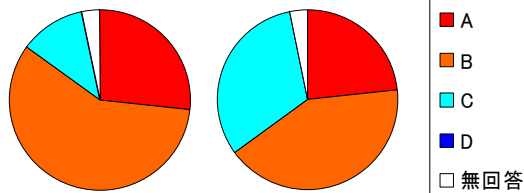


図2 もしもA~Dの「のどぐろ」を購入するとしたら?

表1 脂質含有量別「開き干し」に関する意見

脂質含有量	意見の内容(脂の乗りに関する点を中心に)
A (20%)	脂にびっくり、上品な甘み、臭みもなく美味
	身がトロトロとして口に脂の旨味が広がる、でも、一匹全部を食べるのはきつい?
	脂が濃すぎて、一匹食べられない、脂が乗りすぎて、だんだんしつこくなる
	ノドグロという魚はあまり知らなかったが非常に美味しかった。一般ウケすると思う
	魚のうま味が少ない、少し水っぽく感じてしまう
	塩味は薄いと感じたが、魚の甘味がよく分かった
	身はとておいしかった、見た目もおいしそうに見える
B (15%)	Bから食べたいか、AとBとあまり差を感じられなかった
	一夜干しより生食の方が良いのでは?
	ものすごく美味があり身がほころびていた
	最高に美味しく感じた、一番好みの味!とても高級感があった
	脂の乗りは最高と感じる美味しさ、贈り物にはとてもいい
	Bが一番美味しく感じた、美味しかった、脂の乗りがちょうどよく美味しかった
	Aほどでないけれど、かなり脂が乗っている
C (10%)	脂っこいのが好きでないので、私にはきついです
	脂がのりすぎて、魚本来の味が楽しめない
	普通に干物として食べる分には十分美味しいが、A程のインパクトはない
	美味しかったけれど、好みとしてはA?
	一番美味しく感じた
	脂がほどよく乗っていて、とてもおいしい
	身にうまみがある
D (5%)	A、Bと比較しているのに脂の乗りが少ないように感じるが、普段、家で食べる魚としては脂が乗っていておいしい、自宅用ならCを選ぶ(値段も安い?)
	普段買って食べる分には、この脂の乗りでもいいかなと思った
	Bよりさっぱりした感じ。身がしまっていた
	ご飯のおかずとしてとても良い味
	大きい割にさっぱりとしていた様に感じた
	A、Bと比較してバサバサ感がある
	お茶漬け用ならまずまず
さっぱりしている、バサバサしている	
のどぐろのイメージと違う、あじの開きのよう	
身にうまみを感じられない	
身が縮んでいた	

分けてみませんか?

水産物は、今回の脂質含有量等、見た目では判断しにくい要素が多くあります。果物ではその多くが「光センサー」(一般的には近赤外線が使用されている)で選別されており、糖度、酸度で外れ感がない商品が多く出回っているようですが、水産物ではそのような取り組みはまだほとんどありません。脂質測定器は高額なことから、すぐに導入というわけにはいかないかもしれませんが、試験的に脂質含有量別に分けた商品を作製してみたいということがあれば、水産技術センターにご相談下さい。

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