



# とびっくす No.6

(本誌はホームページでもご覧いただけます。 <http://www2.pref.shimane.jp/suisi/> )

## ノドグロでも脂の乗りを瞬時に測定！

### マアジに続き脂質測定器の実用化に成功

#### 「脂の乗り」が自慢！浜田のノドグロ(アカムツ)

ノドグロ(標準和名:アカムツ)は、「脂の乗り」が大変良く美味しいことで全国的にも有名な魚です。特に浜田漁港を基地とする沖合底びき網漁船によって漁獲されたノドグロの「脂の乗り」(脂質含量の割合)は、水産試験場の調査から、年間を通じて良好なことが分かっており、高いものでは 25~30%とまさに白身魚の「口」と呼ぶにふさわしい魚といえます。浜田ではこれらのノドグロをマアジと同じく「どんちっち(ノドグロ)」と呼んでブランド化を目指しています。

#### でも…一尾ごとに異なる「脂の乗り」

しかし、この自慢の「脂の乗り」、漁獲される場所や大きさだけでなく、一尾ごとに大きく異なることが、水産試験場での分析でわかりました。例えば同じ魚体重 200~300g で比較した場合、高いものでは 30% を超えるのに対し、低いものでは数%しかありません(右のグラフ参照)。もちろん、「脂の乗り」の良いことだけで美味しいと判断することはできませんが、ノドグロを購入する人の多くが、「脂の乗り」が期待したほどでなかった場合は、やはりがっかりすることが多いようです。また、ノドグロを食べる機会が少ない都会であれば、一度ノドグロを食べてがっかりすれば、二度と「ノドグロ」を口にする機会がなくなってしまうかもしれません。「脂の乗り」の良い魚と悪い魚を同じように販売することは、全国の「ノドグロファン」予備軍を減らすことにもなりかねません。



脂の乗りが自慢のノドグロ(アカムツ)

浜田の沖合底びき網のノドグロは全般に脂の乗りが良好です。

ただし、ノドグロは脂の乗りが一尾ごとに大きく異なります。

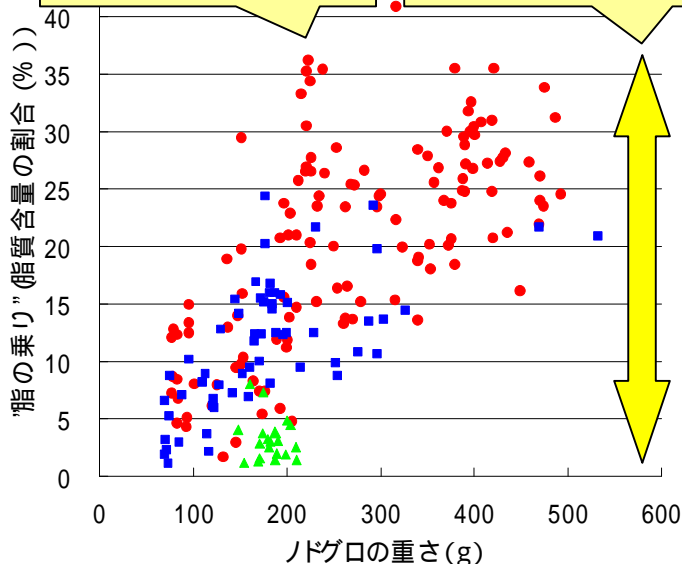


図 ノドグロの重さと脂質含量の割合の関係  
( 濱田の沖合底びき網 : その他の底びき網  
 県外のはえ縄 )

買った人をがっかりさせないよう、脂の乗り具合を表示して販売できないか？

## マアジの脂質測定器をノグロ用に改良

そこで、水産試験場では今年5月にマアジ用に開発した脂質測定器を、ノグロに応用することを考えました。この機械は元々果実の糖分などを測る装置ですが、それをマアジの脂質測定に使用できるようにしたものです（とびっくす No.4 とびウオ通信平成17年5月号を参照）。

マアジの時と同様に、ノグロでも多くのデータを積み重ね、化学分析結果と測定器の数値をつきあわせて測定器のソフト部分を改良しました。その結果、今年9月にはノグロの脂質測定器の実用化に成功しました。

### 脂質測定器の現場活用開始！

早速、9月初めから競りの前に、はまだ漁協職員の方が箱ごとに脂質含量を測定し、表示する試みを始めました。また、小売店においても、浜田にあるしまねお魚センター内の鮮魚店の協力をいただいて、店頭で一尾ごとの脂質含量を表示して販売していますが、おおむね好評でリピーターの方もおられるようです。マアジでは、この機器の使用により高品質の魚を科学的な裏付けを持って出荷できるようになり、「どんちっち（アジ）」ブランドの知名度の向上・高評価につながりましたが、ノグロでも同様の効果が期待されます。

### 精度や測定できるサイズは怎なの？

現時点では、ノグロの脂質含量は化学分析で得られた真の値と本機器の測定値の間には平均で1.5%、最大で3~4%の違いがあります。しかし、この差は、普通の人であれば違いが分からないレベルです。測定できるサイズは煮付けや焼き物用としての売れ筋サイズである、200~300gが中心で、メッキンと呼ばれる50~150g程度の小型のものや、400gを超える大型のものでは精度が低く、新たな分析や試験が必要です。

### 今後の活用

水産試験場では今後、本機器を活用し、マサバやヨコワ等の「脂の乗り」が売りの魚の脂質含量の測定をはじめ、脂質以外の成分分析への応用などについて、さらに研究を進めていきたいと考えています。

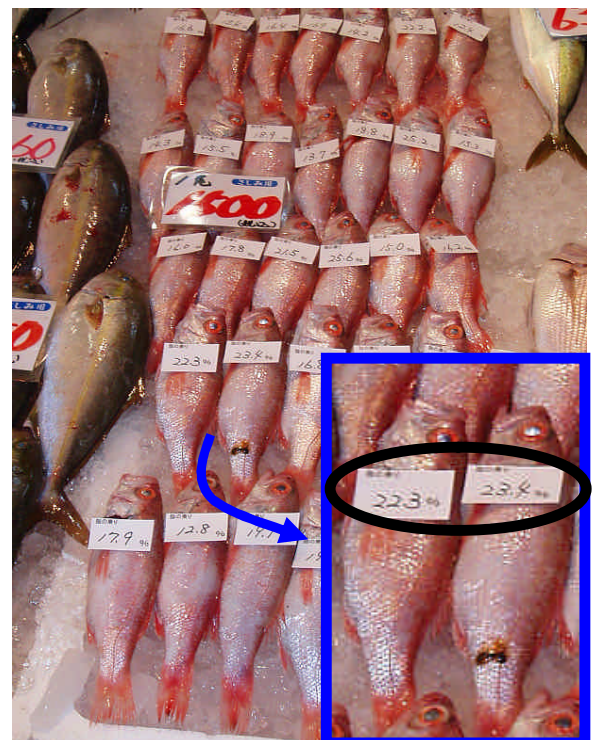


ノグロでも瞬時に脂質含有量を表示！



市場で脂質の測定

(せりの時に脂質含有量を箱ごとに表示)



鮮魚店でも試験的に脂質含量を表示して販売

島根県水産試験場 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.jp/suisi/>  
E-mail: [suishi@pref.shimane.lg.jp](mailto:suishi@pref.shimane.lg.jp)