

令和6年 11 月 13 日
島根県水産技術センター
漁業生産部 利用化学科
担当: 吉村
TEL : 0855-23-4805
FAX : 0855-23-2079
Mail : suigi@pref.shimane.lg.jp

とびっくす No. 120

アカアマダイの活け締めの効果検証

～刺身商材としての可能性を探る～

[今回の内容]

アカアマダイは多くの沿岸自営漁業者の収入を支える重要魚種です。県内の主要産地である出雲市小伊津町では、昨年から新たな取組として活け締めしたアカアマダイを出荷する取組が開始されました。市場関係者を対象とした調査で、地元の市場に出荷した活け締めアカアマダイは県内だけでなく国内外にも流通しており、今後、供給量を増やす余地があることが分かりました。

島根県水産技術センターでは、漁業者の商品づくり支援として、加熱調理が主だったアカアマダイについて刺身商材としての市場・販路拡大を図るため、活け締めが鮮度等に及ぼす効果を検証しました。

その結果、従来の水氷締めに比べて活け締めのほうが、鮮度、魚肉の身質や色、外観(体色、鰓の色など)といった品質が保持されることが分かりました。特に、鮮度の指標であるK値は、1週間後でも生食の目安とされる20%以下に抑えられていたことから、刺身商材としての可能性が期待されます。

(内容については別紙のとおり)



アカアマダイ