



とびっくす No.13

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

お待たせしました “どんちっちアジ” ！

～浜田のまき網のマアジ、ほとんどが “どんちっち” に～

“どんちっちアジ”漁獲開始

とびっくす No.10(平成 18 年 5 月 16 日発行)で浜田のマアジの美味しさを紹介してから、はや 1 ヶ月あまりが経過しました。例年であれば、4 月下旬から 5 月上旬くらいには平均脂質含有量 10%以上の“どんちっちアジ”が漁獲されるようになるのですが、今年は海水温が低いことと、島根沖冷水の発達等により、本来のマアジの回遊が遅れ、同時に脂質含有量も少ない状態が続いていました。しかし、ここに来て脂質含有量は上昇に転じ、ほぼ

全ての銘柄で脂質含有量 10%以上のブランド規格基準を満たした“どんちっちアジ”として漁獲されるようになりました(図 1)。中でも、魚体重が 150g 程度の銘柄“小”では、その脂質含有量が平均 15%と、“申し分ない脂の乗り”といえるレベルに達するようになりました。このレベルは、とびっくす No.10 で報告したように、開き干しにして食した際に 7 割の人が“脂の乗り”に満足できるレベルであり、きわめて高品質であるといえます。また、“豆”以下の銘柄でも、“脂の乗り”はそのほとんどが平均 10%以上と、食した人の半数以上が満足できるレベルに達しました。“どんちっちアジ”はセリの前に、戦略会議の部会長をはじめ漁協の職員が、毎日毎日脂質含有量を測定し、規格基準を厳格に検査した上で“どんちっちアジ”のシールを付けることができるかどうか判断してきました。このことが、消費者の皆様の信頼にも結びついているものと思っています。おまたせしていた“どんちっちアジ”、どうぞ心ゆくまで味わってください。

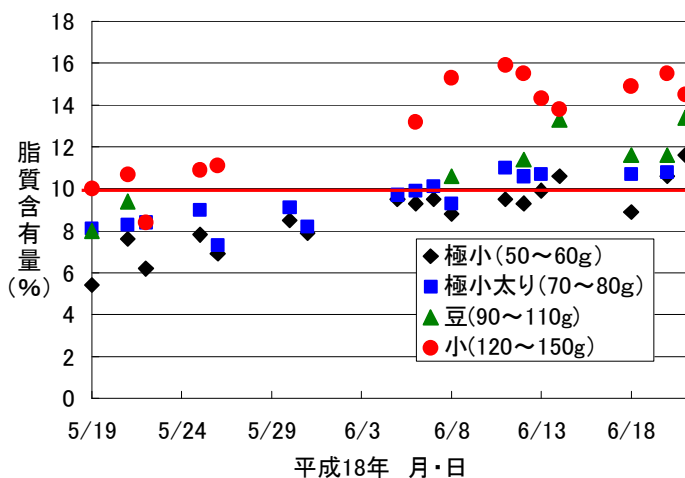


図1 浜田のまき網で漁獲されたマアジの脂質含有量(5/19～6/21)
(各船の銘柄別脂質含有量平均、赤線より上が“どんちっちアジ”)

美味しさを伝えたい・・・水揚げ当日の脂質含有量をホームページでその日のうちに発信！

浜田市ブランド化戦略会議では、浜田のマアジの美味しさを消費者の方に正確に知っていただくことを目的に、測定した脂質含有量のデータを、その日のうちにすべての人に伝わるよう、ホームページ (<http://www.donchiltuchi-3fish.com/index.php>) の中で、公開することになりました。これまでも、出荷証明書(写真 1)を添付したり、漁協の掲示板(写真 2)に掲示した測定結果を、購入する方に写メール

等で送付される方がおられました。近日中に浜田のマアジの“脂の乗り”をだれもが、その日のうちに知ることが可能になります。このような取り組みは『全国初』の試みです。現在、ホームページを製作中で、近日公開予定です。今回はとりあえずマアジのみですが、水産技術センターでは、マサバ、アカムツ、ハタハタ等、“脂の乗り”が自慢のいくつかの魚種で測定できるようになっていますので、消費者の方々のご希望に応じて、公開する魚種を増やしていくとも考えています。

新たな発見、お宝情報！

マサバの旬は一般的には秋で、この時期に最も脂が乗り、美味しいとされており、春から夏にかけては脂が少なく比較的美味しくないとされています。しかし、5-6月に漁獲されたマサバ(体重200~450g)の脂質含有量を分析したところ、ほぼすべてが10%以上で、15-20%のものが7割近くを占めており、この時期浜田で漁獲されるマサバの“脂の乗り”はマアジに負けないくらいの高いレベルであることが分かりました。

また、知る人ぞ知る美味しい魚ハタハタは、“脂の乗り”の良さが自慢で特に秋田県が有名です。当地では主として産卵のために接岸する群れを漁獲し、卵(ぶり子)が珍重されたり、しょつつる鍋など地元ならではの食文化が根付いていますが、山陰ではそれほど美味しさが知られていないようです。このたび、当センターで、島根県で漁獲されたハタハタについて、どの程度脂が乗っているか分析したところ、個体差がほとんどないうえ、12-16%と高いことが分かりました。山陰沖合のハタハタも、その脂質含有量(美味しさ)からみれば、消費者からもっと評価されるべき魚であるといえそうです。



浜田産



出荷証明書

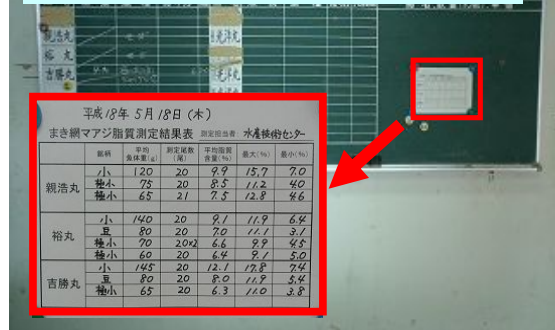
山陰浜田の港から
太陰朝を輝けお届けする
新鮮はお届けします。

まき網漁場(島根県西部沖)

漁獲物出荷証明内容																																												
原産地	県	市町村	種別	品名	規格	単位	数量	出荷日時	出荷場所																																			
島根県	西部	島根県西部沖	まき網	マアジ	200g	kg	10.0	平成28年5月18日	まき網漁場																																			
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>品名</th> <th>規格</th> <th>単位</th> <th>数量</th> <th>脂質含有量(%)</th> <th>最大(%)</th> <th>最小(%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>マアジ</td> <td>200g</td> <td>kg</td> <td>10.0</td> <td>15.7</td> <td>20.0</td> <td>10.0</td> </tr> <tr> <td>マサバ</td> <td>200g</td> <td>kg</td> <td>10.0</td> <td>11.2</td> <td>16.0</td> <td>6.0</td> </tr> <tr> <td>アカムツ</td> <td>200g</td> <td>kg</td> <td>10.0</td> <td>12.8</td> <td>18.0</td> <td>7.0</td> </tr> <tr> <td>ハタハタ</td> <td>200g</td> <td>kg</td> <td>10.0</td> <td>11.0</td> <td>16.0</td> <td>6.0</td> </tr> </tbody> </table>										品名	規格	単位	数量	脂質含有量(%)	最大(%)	最小(%)	マアジ	200g	kg	10.0	15.7	20.0	10.0	マサバ	200g	kg	10.0	11.2	16.0	6.0	アカムツ	200g	kg	10.0	12.8	18.0	7.0	ハタハタ	200g	kg	10.0	11.0	16.0	6.0
品名	規格	単位	数量	脂質含有量(%)	最大(%)	最小(%)																																						
マアジ	200g	kg	10.0	15.7	20.0	10.0																																						
マサバ	200g	kg	10.0	11.2	16.0	6.0																																						
アカムツ	200g	kg	10.0	12.8	18.0	7.0																																						
ハタハタ	200g	kg	10.0	11.0	16.0	6.0																																						

漁獲船名 第 裕丸
事業所名 裕丸漁業生産組合 責任者(代表者氏名) 渡辺研郎
連絡先 写真1 浜田産マアジ 出荷証明書

写真2 漁協の掲示板での脂質表示



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