



# とびっくす No.18

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

## 美味しいアジ・サバ獲れてます！

マアジは“どんちっち”並み、サバは適度な脂の乗りです！

### サバがまとまって漁獲されています！

マサバといえば、秋に美味しい魚の代表ですが、浜田漁港では 10 月中旬頃からサバ類(大半がマサバで、ゴマサバが少し混じる)がまとまって漁獲されており、地元まき網船 3 隻の合計が一日当たり数 10 トンに達し、連日にぎわいを見せています。また、サバ類以外にも 150～180g のマアジや、ウルメイワシやサゴシ(小型のサワラ)も混じります。このように漁獲される種類や大きさはまちまちで、選別作業は大変ですが(写真 1)、好漁に港は明るいにぎわいです。



写真 1 サバの選別  
(大きさごとに仕分けされています)

### 意外と脂が乗っている！小型のサバ

漁獲物の中でひときわ目に付くのが小型のマサバです。魚体のサイズは、200～350g 位のものが中心ですが、鮮魚としての需要は少なく、もっぱら冷凍され、養殖魚の餌として活用されることが多いようです(写真 2)。

水揚げされた小型のマサバの脂質含有量を、水産技術センターが開発した検量線を用いて、ほぼ毎日調べています。その結果、現在漁獲されているマサバは、小型であっても、比較的“脂の乗り”が良く、10%を超えるものが大半を占めていることがわかりました(図 1)。ノルウエーサバや脂の乗っている大型

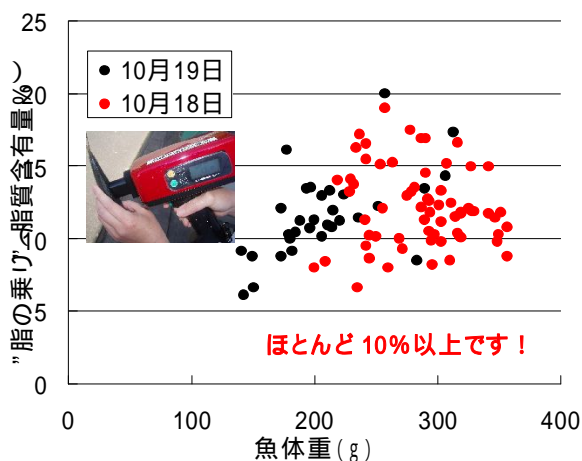


図 1 小型マサバの魚体重と脂質含有量  
(%、脂質測定器(写真)での測定結果)



写真 2 小型のサバは非食用に  
回される比率が高い

のマサバ(20%以上程度)には及びませんが、10%程度でも“脂の乗り”は感じられました。また、脂質測定器で15%以上のものを選別し、“脂の乗り”具合が重要な要素になる一夜干しに加工してみたところ、満足できるものに仕上がりました。さらに水産技術センターの職員数名がそれぞれに10%程度のマサバを用いてシメサバを作ってみました。が、“脂の乗り”具合もちょうど良い、美味しいシメサバに仕上がりました(一例を写真3に示しました)。



写真3 シメサバであれば、10%程度でも良好な“脂の乗り”と言えます

### この時期のマアジには珍しい!“どんちっち”並みの脂の乗り

マアジについても、毎朝、浜田市ブランド化戦略会議とJFしまね浜田支所が脂質含有量を測定しています。その結果、現在漁獲されているマアジの脂質含有量は“どんちっち”の基準に合致する平均10%以上の日が多いことがわかりました。この値は例年のこの時期に比べ、かなり高い値と言えます。“どんちっち”はマアジの旬の時期とされる4-8月に限定していますので、“どんちっち”は名乗れませんが、脂の乗った美味しさは、旬の時期と変わらないほどのレベルでした。

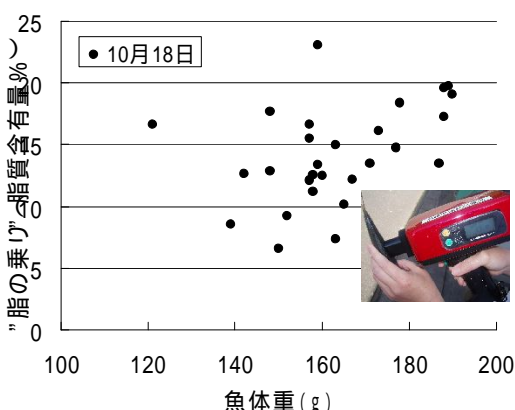


図2 マアジの魚体重と脂質含有量(%) (脂質含有量は、脂質測定器(写真)での測定結果) 右表に18~23日の脂質含有量と体重を示した

月・日	平均 脂質%	平均 体重g
10/18	14.2	163
10/19	10.8	160
10/23	9.4	測定なし

写真4 この時期には珍しい、脂の乗ったマアジ

### 鮮度が良くて美味しい、地元で水揚げされた魚を食べよう!

最近、ミナミマグロの漁獲量が制限されることになったり、フードマイレージが問題になったりと、遠洋漁業や魚介類の輸入がクローズアップされてきています。しかし、足元を見てみると、調理法や加工法を工夫することによって十分に美味しく食べることが可能な、多くの新鮮な魚が、すぐそこで水揚げされています。また、脂質測定器や鮮度保持技術を活用することによって、消費者の方々の好みにあった魚を選んだり、高鮮度な魚を届けることが可能になりつつあります。水産技術センターでは、これらの魚の美味しさをお伝えできるよう、技術開発を行ったり、本誌等により情報提供をしていきたいと考えております。

: 輸入食糧の総重量と輸送距離を掛け合わせたもの。食料の生産地から食卓までの距離が長いほど、輸送にかかる燃料や二酸化炭素の排出量が多くなるため、フードマイレージの高い国ほど、食料の消費が環境に対して大きな負荷を与えていることになる。

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://www.pref.shimane.lg.jp/suigi/>  
 E-mail: [suigi@pref.shimane.lg.jp](mailto:suigi@pref.shimane.lg.jp)