



とびっくす No.25

(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？

～ 脂質含有量別の食味試験結果（煮付け・塩焼き）～

脂の乗りで異なる魚の美味しさ

食品成分表には、主な魚の脂質含有量が三枚におろした魚肉 100g中の脂質含有量として示されており、マアジが 3.5%、マサバでは 12.1%などとなっています。しかし、実際には同じ魚であっても季節やサイズで、また、個体差により脂の乗りは大きく異なります。特に「のどぐろ」（標準和名：アカムツ）では、季節による違いよりも産地や漁法（漁場）による違いが大きいことが当所の調査で分かっています（とびっくす No.6、水産技術センター研究報告第 1 号参照）。そこで、脂の乗りの違いを瞬時に測定できるよう、どんちっちアジの脂質含有量測定に活用している装置を改良し、「のどぐろ」でも脂質含有量を瞬時に測定できるようにしました。本装置を活用し、競りの前や小売の店頭で脂質含有量を測定し、仲買や消費者に提示したところ、「売りやすいし買いやすい」といった意見をいただいています。しかし、意見の中には、「どの程度脂が乗っていたら美味しいの?」とか、「この脂の量だと、どういう調理法で食べればいいのか?」といった意見も併せて寄せられています。もちろん、それぞれの方に好みがありますので、この脂質含有量であればこの料理、とまでは言いきれないのですが、脂質含有量別に分ける技術を有効に活用していただくためには、“脂の乗り”具合でどんな料理に向いているか把握しておくことは重要といえます。そこで、食味試験および試食アンケート調査を行いました。「のどぐろ」の食べ方でポピュラーな煮付けや塩焼き、また、近頃東京で売れ筋商品になっている開き干し（一夜干し）について、前者では脂質含有量を 2 段階、後者では 4 段階に分けて、脂の乗りと食味の関係について調べました。本号では、そのうち煮付け・塩焼きの食味試験の結果について、概要を報告します。

食味試験では JF しまね、農業技術センター加工研究部、報道機関の方など、魚に関する見識をお持ちの方 9 名で実施しました。用いた「のどぐろ」は、10 月に漁獲されたものの中から比較的脂質含有量の多いもの（平均 18%程度）と、少ないもの（平均 10%程度）を選びました。ただし、脂質含有量が多い時期は平均が 20%を超えることもあるので、試食した魚は全般にやや低めといえます。試食は 2～3 人で一組とし、各組に脂の多いものと少ないものを煮付け、塩焼きともそれぞれ 1 尾ずつ配膳し、グループインタビューを行いながら食していただき、試験終了後、さらにアンケートにお答えいただきました。



写真 食味試験の様子（水産技術センター）

食味試験結果

はじめに脂質含有量と調理方法が異なる「のどぐろ」の試食アンケート結果を図1に示しました。“味”についての問いでは、両調理法とも脂が多ければ、やや味が濃く感じる傾向がみられました。また、“どの程度脂が乗っている”と感じるか、の問いでは、両調理法とも脂が多いものが上位でしたが、その感じ方のバラツキの度合いは塩焼きの方が大きいようでした。さらに、このくらいの“脂の乗り”だと美味しいと感じるか、の問いでは、煮付けでは“脂の乗った”「のどぐろ」に対する評価は安定的で高評価であったのに対し、塩焼きでは脂が多くても高い評価が得られず、さらに低い場合の評価が大きく分されました。煮付けに比べ、塩焼きの方が脂の乗りに対する評価が不安定であることが分かりました。

パネラーの個別の意見を整理した結果を表1に示しました。脂質含有量でパネラーの感じ方は異なりますが、脂質含有量が多いものでも“脂の乗り”に不満を感じる方もおられますし、脂質含有量の少ないものでも満足度が高いと感じた人もいます。「のどぐろ」を生鮮魚として購入し、調理する際はこれらの意見を参考にしながら、自分の好みの「のどぐろ」を食べていただければ、と思います。

なお、グループインタビューを行った際、地元の人だけが知っている食べ方や知見など「のどぐろ」に関するいろいろな情報が得られました。浜田の「のどぐろ」の特徴、脂の乗った魚の見分け方、美味しい食べ方、美味しい部位、脂の乗る時期など、いろいろな意見が聞かれました。これらについては、次号で紹介する予定です。

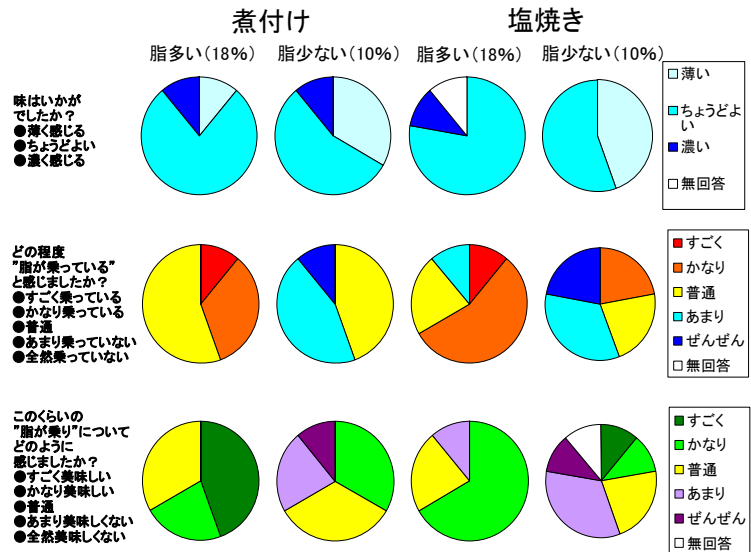


図1 脂質含有量と調理方法が異なる「のどぐろ」の試食アンケート結果

表1 脂質含有量・調理法別の肯定、否定的意見

脂質・調理法	意見の内容	
脂質含有量18% 煮付け	肯定的意見	この程度があれば大満足、のどぐろを食べた満足感あり 脂の味(甘味)を感じる 煮付けの醤油味、煮汁の旨みとマッチしている 脂の多いノドグロの食べ方は煮付けが一番良く合う 柔らかく感じ、甘味がある
	否定的意見	もっと脂があった方がよい 居酒屋ののどぐろはもっと脂が乗っている感じがする
脂質含有量10% 煮付け	肯定的意見	身が締まっていて食感が良い くどくなくて食べ飽きない 部位によっては脂が乗っているように感じる
	否定的意見	身がパサパサした感じがする 身が固い感じがする 煮汁の味が勝っている 魚の旨みより調味料の味が強く感じられる
脂質含有量18% 塩焼き	肯定的意見	一口目が美味しい、初めて食べた人は感動する 箸でつuitたときのバラツキ具合が全く異なる 魚の味がよく分かる、旨みがよく出ている 煮付けに比べて脂っこさを感じない
	否定的意見	すこし脂がくどい 酒の伴にはよいが、単品では脂がきつい 見た目が白く、美味くなさそう もう少し脂があっても良いと感じた
脂質含有量10% 塩焼き	肯定的意見	普段食べるにはこのくらいがよい、くどくない 脂質が多い少ないの差が少なく感じた
	否定的意見	パサつきが気になり、のどぐろらしくない 脂が多いイメージがあるのでの足りない感じがする そう気にならないが、少し生臭みを感じる 煮汁がない分、肉質に差を感じる

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://www2.pref.shimane.lg.jp/suigi/>

E-mail: suigi@pref.shimane.lg.jp