



メダイの品質向上は「活けメ + 低温管理で」！

メダイ鮮度保持試験結果

メダイは島根県の重要な釣漁業対象魚種で、県内の一部地域では「活けメ」による鮮度保持の取り組みが行われています。当センターで活けメの効果について実証試験を行ったところ、脱血により肉色を白く保つ効果が分かりました(水産技術センターだより 3 号参照)。一方で代表的な鮮度指標であるK値^{注)}に関しては、活けメの明らかな効果は認められませんでした。別途行った漁獲物実態調査では、漁業者によってK値に明らかな差が認められました。このことから、活けメ以外の要素すなわち温度管理の差異によることが考えられました。今回は貯蔵温度がメダイの鮮度に及ぼす影響を調査しましたので報告します。



写真 1 メダイ

鮮度も味も低温管理が決め手

活けメしたメダイを 0℃と 10℃で貯蔵したところ、48 時間後以降は明らかに 0℃のほうがK値が低く変化しました(図 1)。一般的に生食に適したK値の目安は 20%とされていますので、0℃で貯蔵すれば少なくとも 96 時間後(4 日後)まではお刺身で美味しく食べることができると言えます。一方で、10℃貯蔵では 72 時間後(3 日後)でK値が 20%を超えてしまいました。以上の結果から、特に気温や水温の高い時期には低温管理を怠ると体温が 10℃以上そのまま流通することも考えられますので、漁獲直後から徹底し

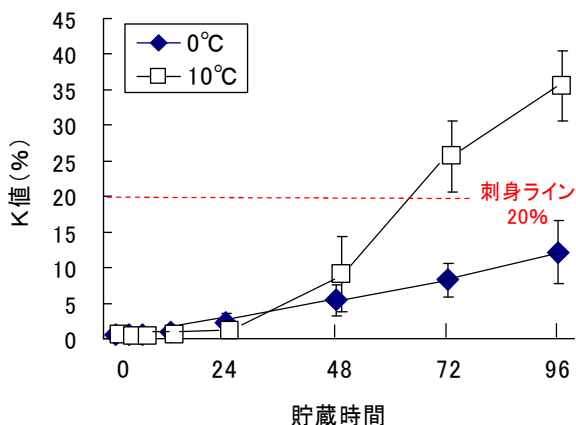


図 1 貯蔵温度別K値の経時変化

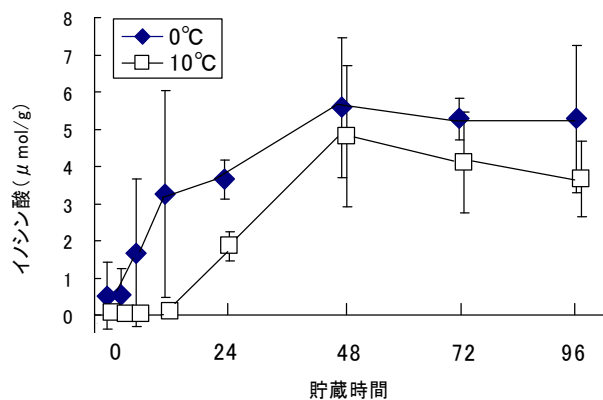


図 2 貯蔵温度別イノシン酸量の経時変化

た冷却が必要なことがわかりました。旨味成分のイノシン酸(IMP)の蓄積量は、貯蔵時間を通じて 0℃貯蔵が 5℃貯蔵に比べて高い水準が維持されました(図 2)。このことから、食味の面においても低温管理が有効であることが明らかとなりました。

また、官能的にも 0℃貯蔵では 96 時間後まで魚臭が気にならなかったのに対して、10℃貯蔵では 24 時間後で比較的強い魚臭が認められました。

活けメ後に低温管理の徹底を！

近年は、県内各地で漁業者を対象とした講習会が行われるなど活けメによる鮮度管理の気運が盛り上がり、松江市美保関町福浦の「高鮮度処理サワラ」のように活けメの成果が魚価に現れ始めた優良事例も出てきています(とびっくすNo.48 参照)。しかしながら、鮮度管理の基本はあくまでも確実な低温管理を行うことです。また、メダイは苦悶すると多量の粘液を分泌しますが(写真 2)、苦悶死させた場合は魚体を覆った粘液が効率的な冷却の妨げになることも推測されます。苦悶死を防ぐには漁獲後の速やかな活けメが効果的であることから、釣漁業では「活けメ」と「冷却」を組み合わせることによって、高品質なメダイを生産することが可能になると考えられます。加えて、メダイは底びき網漁業やまき網漁業など大規模な網漁業でも漁獲されますが、船上での活けメが困難なこれらの漁業種類でも、確実な冷却によって高鮮度化が可能であると考えています。



写真 2 メダイは苦悶によって多量の粘液を出す



写真 3 水氷による確実な冷却が重要

メダイの鮮度保持研究の今後

メダイは県下全域で漁獲され受益者の裾野が広いこと、自身の刺身食材として有望な魚種であることから、当センターでは重点的に鮮度保持試験を行ってきました。今般、活けメと低温管理の有効性が証明されましたが、県内の一部では活魚で持ち帰り岸壁で活けメ出荷をする漁業者も存在することから、現在は脊髄破壊などより効果的な活けメの効果についても研究を進めているところです。島根県ではまだなじみの少ない魚ですが、高鮮度で美味しい地場産メダイのお刺身が県内各地で消費されるよう、知見を積み重ねていく予定です。

注)K値とは：鮮度を数値化したもの。鮮度が良いほど値が低い。

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