



# とびっくす No.72

(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/> )

## 美味しいマサバが連日水揚げ！

### 適度な脂の乗りが自慢！浜田のマサバ

#### マサバが連日水揚げされています！

4月後半以降、浜田港の地元まき網船団は毎回数十トンのマサバを水揚げしています。魚体のサイズは、250～450g程度が中心で(写真 1)、鮮魚としての需要は少なく、もっぱら一夜干しなどの加工原魚になるものが多いようです。

マサバの旬は一般的に脂が乗っているとされる秋で、実際、太平洋側で漁獲されるマサバの“脂の乗り”は冬に高く、春にかけて低下していくようです。ところが浜田のマサバは春に脂が乗ることをご存知でしょうか？

どんちっちブランド魚の取り組みをしている浜田市水産物ブランド化戦略会議や JF しまねでは、マサバの水揚げがある度に脂の乗りを調べており(写真 2)、例年 4～6 月頃に脂質含量が多くなることを把握しています。4 月 28 日に水揚げされたマサバの脂質含量を水産技術センターで調査したところ、大きめの魚(400～500g)だけでなく、小型魚(250～350g)の多くが 10%を超えていました(図 1)。ノルウエー産の脂質が多いサバには及ばないものの、脂質含量が 10%を超えると刺身(写真 3)やメ鯖にすることで、“脂の乗り”を十分に感じられる食材になります。

また当センターが以前行なった浜田港に水揚げする地元まき網船の漁獲物の鮮度調査では、漁港水揚げ時には筋肉が硬直し始める前の極めて高鮮度な状態(“生き”の状態と呼ばれています)の魚もあり、K値<sup>\*1</sup>は 2%前後、旨味(イノシン酸<sup>\*\*2</sup>)は 3～5  $\mu\text{mol/g}$  程度であることを確認しています。今回調査したマサバの K 値は平均 2.2%、旨味(イノシン酸)は 9.9  $\mu\text{mol/g}$  で、脂の乗り、鮮度、旨味と三拍子揃った食材であることが確認できました。



写真 1 水揚げ直後の新鮮なマサバ



写真 2 “脂の乗り”測定の様子



写真 3 鮮度感のある刺身

## 漁場が近い！選別が素早い！浜田漁港

浜田の地元まき網船が水揚げする魚は、比較的近くの漁場で漁獲され、帰港までの時間が短く、入港後は素早く選別され、出荷されます(写真 4)。調査当日は、マサバのほかマアジ、ウルメイワシなど数種の魚が水揚げされていましたが、高性能な選別機と熟練した作業員の手により、魚種別、サイズ別に素早く、選り分けられていました。当日の水揚げ量は約 80 トン、その数は数十万尾。これらの魚の一部は地元を中心とする近隣地域で当日の食卓に上ります。この新鮮で取れたての美味しいマサバ料理に舌鼓を打ってみたいはいかがでしょうか。

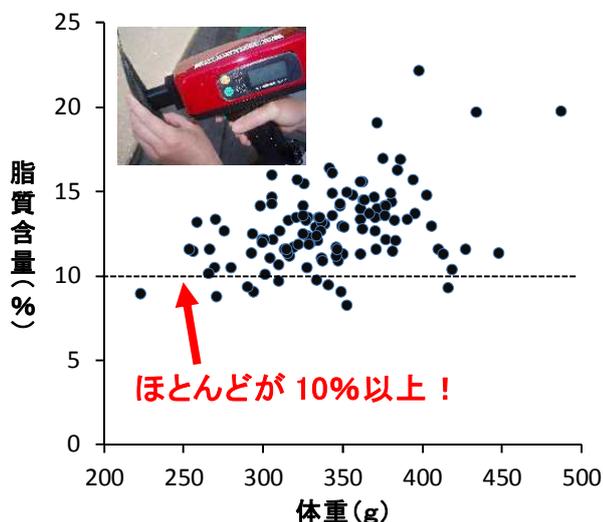


図 1 4月28日に水揚げされたマサバの脂質含量  
(水産技術センターによる測定結果)  
横軸:体重、縦軸:脂質含量、単位(%)



写真 4 魚は水揚げ時に人の手で素早く選別

また鮮魚のみならず、浜田で水揚げされるマサバ一夜干し等の加工品は売れ筋商品の一つになっています。昔から「サバの生き腐れ」といわれ、鮮度低下が早いことで知られるマサバですが、地元で水揚げされるからこそできる高鮮度で美味しいマサバの加工品を帰省等の土産の一品加えてみたいはいかがでしょうか。

## 期待の“どんちっちアジ”・・・脂質含量上昇中！

さて、お待たせしている脂の乗りが自慢(脂質含量 10%以上)の“どんちっちアジ”の水揚げですが、水揚げ日により脂の乗りバラつきがみられるものの、平均すると 7~8%程度と、少しずつ上昇してきています。平均脂質含量が 10%に達するまで、今しばらくお待ちください。

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](mailto:suigi@pref.shimane.lg.jp)

※1:K 値は魚の鮮度の良さを表す指標で、数値が低いほど鮮度は良く、鮮度低下に伴い数値が高くなります。東京の寿司店のネタのマグロの調査で K 値が概ね 20%以下であったことから、現在では刺身用の魚の鮮度の判断基準として利用されるケースが増えています。

※2:イノシン酸は、核酸系の旨味成分として知られています。魚が活着している時には微量ですが、通常、死直後から死後硬直に達するまで増加し続け、その後、鮮度低下とともに減少していきます。