



# とびっくす No.78

(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/> )

## どんちっちアジの水揚げが本格化！

### ～幅広いサイズが“どんちっちアジ”に～

#### “どんちっちアジ” 漁獲本格化！

浜田市の漁業者、漁協、仲買・加工業者、生協、市、県等で構成されている「浜田市水産物ブランド化戦略会議」では、水揚げされるマアジのうち、①島根県西部沖においてまき網漁業で漁獲したもの、②概ね 4～9 月の時期に限定、③漁場、生産者情報を開示、④重さ 50g 以上で脂質 10%以上(平均)、の各条件すべてを満たしたものを“どんちっちアジ”と定め、ブランド化の取り組みを行ってきました。水揚げされたマアジは、JFしまねを中心とした関係者の方々により、競りの前に脂質含有量を測定し、数値を開示しています。

今年は 4 月 4 日に初水揚げされた“どんちっちアジ”ですが、その後、徐々に漁獲量も増えて 6 月中旬には合計 650tを超えました。今後の漁模様によっては 3 年ぶりに 1,000tを超える勢いとなっています。また、水揚げ開始当初は脂質含量が大きくばらつく状態が続いていましたが、4 月下旬頃からは 10%を超えて安定するようになっていきます。

6 月 7 日、10 日水揚げのマアジの平均脂質含有量の脂質測定結果を、表 1 に示しました。本年は、鮮魚や干物として、多くのファンの皆さんに“脂の乗った”マアジを堪能していただけるのではないかと思います。

#### “どんちっちアジ”の脂の乗りについて

“どんちっちアジ”を浜田のブランド魚として世に送り出して 13 シーズン目になりました。数多くのブランド魚が現れては消えていく中で“どんちっちアジ”は着実にそのファンの数を増やしているようです。ブランド魚として評価が高まっている“どんちっちアジ”ですが、漁業者による十分な鮮度管理と平均脂質含有量平均 10%以上という厳しい規格基準の遵守に加え、関係者による継続的な認知度向上の努力も



写真 1 水揚げされた“どんちっちアジ”  
(平均脂質含有量が表示されています)

表1 6月7・10日のマアジ脂質含有量

| 平均体重<br>(g) | 脂質含有量<br>(%) | 標準偏差 |
|-------------|--------------|------|
| 80          | 11.6         | 2.2  |
| 110         | 10.1         | 1.3  |
| 130         | 10.5         | 2.6  |
| 150         | 13.1         | 2.8  |

相まって、“どんちっちアジ”にならないアジでも他産地と比べ高値で取引されるようになる副次効果も出てきています。ところで一口に“脂が乗っている”と言っても、状態は様々であることが分かってきました。牛肉の「霜降り」のような乗り方もあれば、表皮付近に脂が多い場合もあります。“どんちっちアジ”の場合、「霜降り」的な乗り方が特徴なのですが、今シーズンの当初は後者の「皮下蓄積型」であったため、表皮付近の脂の量から全体を推定する近赤外分光法では測定値がやや高めになる傾向がありました(測定の仕組みを

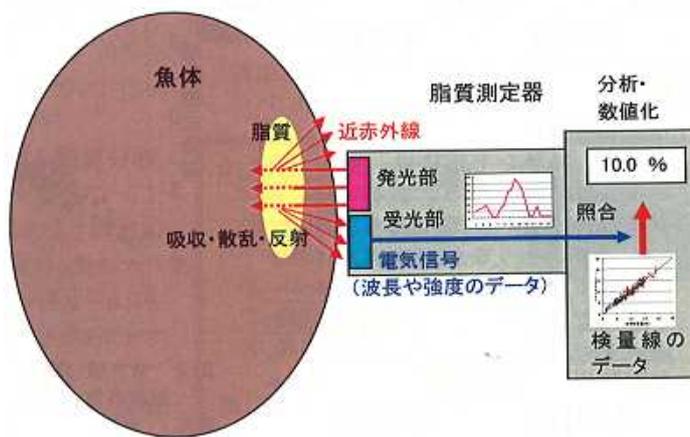


図2 脂質測定器の仕組み

図2に示しましたが、詳しくは平成17年5月30日発行の「トビウオ通信」を参照してください)。今回は、水揚げ現場からの情報に基づき、検量線の確認や修正を行うことで、測定値の精度向上を図りました。

現場では平均脂質含有量が10%を上回っていても、極端に低いものが混在している場合、“どんちっちアジ”とはしないケースもあり、測定器の精度確保は、ブランド化の生命線となっています。さらに測定データは、現場のみならず、ホームページでも公開されています。漁獲の状況や脂質含有量の正確な情報を「出荷情報」としてインターネット上で公開しており、現場の関係者だけでなく、遠隔地の加工事業者、販売関連の事業者、消費者も水揚げ当日には手に入れることができます(下は「どんちっちトレーサビリティ」\*1として公開されている出荷情報の一例(地元船「裕丸」の情報(平成28年5月8日))。

水産物に限らず、基準が甘くなったり、曖昧になったりすることでブランド価値が低下するケースがみられますが、水産技術センターとしては“どんちっちアジ”が、今後も厳しい規格基準を守り続け、必要な情報は全て一般に提示していただけるよう技術支援に努めて参りたいと考えています。

## 島根県浜田産

山陰浜田の港から  
太鼓判を押してお届けする  
新鮮なお魚です。



**漁獲物出荷内容**

産 地 島根県西部沖合  
 水 揚 場 浜田漁港  
 漁獲発日時 2016年05月08日 05時15分  
 入港 日時 2016年05月08日 05時50分  
 ○漁獲品目 まあじ  
 ○漁 獲 量 中小まあじ類(いわし・あじ・さば)  
 ○水 揚 量 5,620.200kg

| 漁獲物明細 | サイズ  | 脂質含有量 |               | 数量         |
|-------|------|-------|---------------|------------|
|       |      | 平均    | 最大            |            |
| 豆まあじ  | 110g | 10.2% | (6.0 ~ 14.8%) | 2,675,800g |
| 小まあじ  | 140g | 10.9% | (7.0 ~ 13.7%) | 1,921,800g |
| 中まあじ  | 180g | 11.2% | (8.8 ~ 15.7%) | 176,800g   |
| 合計    |      |       |               | 4,773,600g |

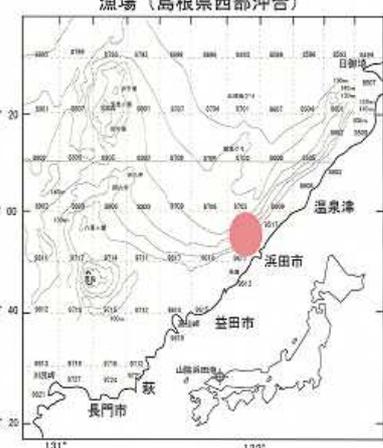
[備考]  
発行日: 2016年05月08日  
発行者: 漁業協同組合 JFしまね浜田支所  
〒697-0017 島根県浜田市原井町302番地  
TEL (0855) 22-1511

\*「どんちっち」は浜田市水産物ブランド化戦略会議の登録登録(商標登録番号: 第4683194号)です。  
http://www.dontitti-traceability.com/

## 出荷情報

漁獲船名 裕丸  
 事業所名 裕丸漁業生産組合  
 事業所所在地 浜田市大辻町111  
 連絡先 0855-22-1537

漁場(島根県西部沖合)



1 / 1

\*1 「どんちっちトレーサビリティ」 <http://www.dontitti-traceability.com/index.php>

**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/> →

