



# とびっくす

No.88

(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” 8 年間のアーカイブ

### ～年によって変わる脂の乗り～

浜田市水産物ブランド化戦略会議では、浜田港に水揚げされるマアジの内、規格<sup>※1</sup>を満たしたものを“どんちっちアジ”と定め、平成 16 年からブランド化を目指しています。“どんちっちアジ”は脂質含量が 10%以上と高脂質が特徴で、通常のアジ(3.5%<sup>※2</sup>)と比べるとその違いは歴然です。サイズ(重量)は、最も小型の極小(50-70g)から最も大型の大中(400-500g)まで、6 段階の規格が設定されています。“どんちっちアジ”の出荷時には、生産履歴が確認出来るように、漁獲の状況や脂質含量等の情報を記載した出荷証明書<sup>※3</sup>が発行されます。

この出荷証明書のデータは平成 23 年から記録されていますが、今回、“どんちっちアジ”ブランドの振り返りと今後の課題を確認する意味も込めて、8 年間(平成 23-30 年)のデータをとりまとめ、脂質の年変動や単価について整理しましたので報告します。

#### “どんちっちアジ” 脂質含量の年変動

データを集計したところ、ほぼ全ての年において、アジの脂質含量が多い時期(6 月)であれば、極小から大中サイズまで、脂質含量が 10%以上のアジが漁獲されていることが分かりました(表 1)。そのため、規格のサイズについては妥当であると思われます。また、サイズのうち中小(160-190g)が最も脂の乗りが良くなる傾向が見られました。そして、小(130-150g)以上では、個体差による脂質含量のバラツキが大きくなる傾向が見られました(図 1)。

※1:①島根県西部沖においてまき網漁業で漁獲

②概ね 4-9 月の間

③漁場、生産者情報を開示

④重量 50g 以上、脂質含量 10%以上

※2:食品成分表 マアジ(生)の記載値

※3:「どんちっちトレーサビリティ」

<http://www.dontitti-traceability.com/>

表1 6月におけるサイズ別平均脂質含量(%)

サイズ	極小 (50-70g)	豆 (80-120g)	小 (130-150g)	中小 (160-190g)	中 (200-390g)	大中 (400-500g)
H23	12.0	12.2	13.5	14.0	14.4	14.7
H24	10.6	11.4	12.7	12.6	11.5	-
H25	10.2	11.4	14.8	15.8	12.6	11.3
H26	10.3	10.5	11.7	12.0	11.3	-
H27	10.6	10.8	10.9	12.0	10.7	-
H28	10.2	11.3	12.5	12.6	11.6	11.1
H29	11.1	12.4	14.6	14.7	13.4	13.5
H30	-	12.6	14.5	15.3	15.2	-
平均	10.7	11.6	13.2	13.6	12.6	12.7

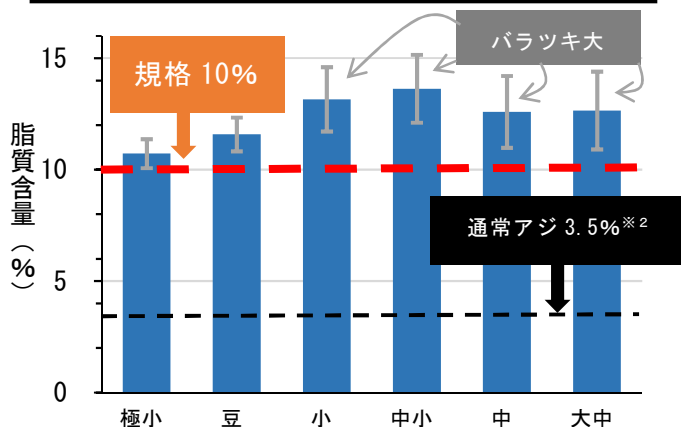


図1 6月におけるサイズ別平均脂質含量(H23-30年) ※縦線はバラツキを示す

続いて、脂質の最も高い中小サイズの脂質含量を年別に見てみると(表 2)、早い年では 4 月、例年 5 月には規格(10%以上)を満たし、6・7 月にピークを迎え、8 月以降は減少し、9 月には 10%を下回ってきます。現在の規格を満たす時期は概ね 4～9 月となっていますが、直近の過去 4 年間では、8 月以降に規格以下となる傾向が見られ、“どんちっちアジ”の出荷期間が短くなってきています。

このような脂質含量の年による変動要因は明らかではないことから、今後、胃内容物を調査するなど餌料等にも着目して関係性を探っていきたいと考えています。

表 2 どんちっちアジ中小サイズの脂質含量

年/月	4月	5月	6月	7月	8月	9月
H23	11.4	12.3	14.0	14.4	14.2	-
H24	10.9	10.5	12.6	13.4	10.7	10.6
H25	-	10.8	15.8	16.2	14.6	10.8
H26	-	10.8	12.0	11.3	10.7	11.0
H27	-	11.3	12.0	-	-	-
H28	11.3	12.3	12.6	11.7	-	-
H29	-	14.2	14.7	12.1	11.2	-
H30	12.0	15.0	15.3	12.1	11.5	-
平均	11.4	12.2	13.6	13.0	12.2	10.8

### “どんちっちアジ”単価の推移

“どんちっちアジ”の取組は単価にも反映されています。過去 8 年間においては、まき網で漁獲された“通常のマアジ”より約 1.6 倍(最大 2.7 倍)の高単価で取引されています(図 2)。

また、“どんちっちアジ”の出荷が開始された平成 16 年以降、“通常のマアジ”の単価も上昇傾向が見られました。こちらは、“どんちっちアジ”の効果が波及したものと考えています。最近では、首都圏や関西圏のスーパーでも“どんちっちアジ”の干物やフライを見たという声も頂いており、全国的な知名度は上昇してきていると感じております。

一方で、近年は極小、豆サイズの単価が低いことが課題となっています。“どんちっちアジ”ブランドの取組が開始された当初は、沼津での「アジの開き干し」加工用原料として脂が乗っている極小、豆サイズのアジが鮮魚よりも高い単価で取引されていました。しかし、近年は食の欧米化や簡便性志向の高まりから、朝食にパンを食べる家庭も増えています。このような状況で、「アジの開き干し」だけでなく干物全体の需要が減少し、多くの魚種で単価が下落しています。この課題を解決するためには、現在の消費者ニーズに対応した魚介類の加工品開発を進めていく必要があると感じています。例えば、パンに合い、手軽に食べられるような加工品であれば、現在のニーズに対応できるのではと思います。

“どんちっちアジ”ブランドは、浜田市水産物ブランド化戦略会議の構成員の皆様の努力によって、厳格な規格を長い間守り続けることが出来ました。当センターとしては、美味しい“どんちっちアジ”が消費者に届けられるようにするため、脂質測定器の開発や測定技術の支援に努めて参ります。

(利用化学科 寺谷)

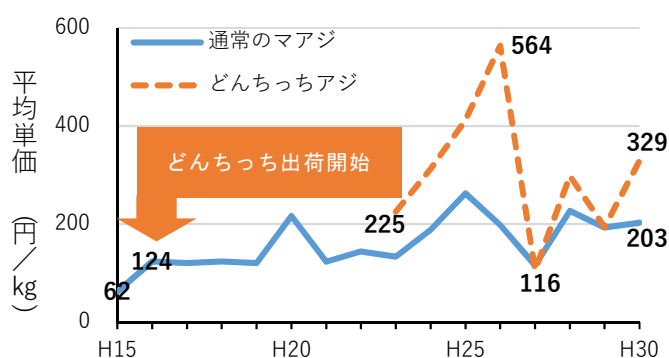


図2 “通常のマアジ”と“どんちっちアジ”の平均単価推移

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/> →

