



江の川養殖アユのブランド化に向けて

～江の川養殖アユの特徴と新たな加工品開発～

背景

江川漁業協同組合(以下「江川漁協」という。)が運営管理するアユ種苗生産センター(江津市)では放流用種苗の生産に取り組んでおり、余剰分については江の川での養殖用途で活用されています(図 1)。天然アユの資源量が減少している中で、養殖アユは江の川特産品であるアユの安定供給に役立っている反面、特徴の PR ができておらず消費者へのアピールが弱いことが課題です。こうしたことから、江川漁協では、コロナ禍で落ち込んだ需要の回復や地元食材の活用のため、地元企業とともに江の川養殖アユのブランド化の取り組みを進めています。島根県水産技術センターと島根県産業技術センターでは、ブランド化に向けた支援として、江の川養殖アユの特徴を明らかにするため、成分分析を行い、他産地のアユとの比較や加工品の試作提案を行いました。



図 1. 江の川養殖アユ (江川漁協提供)

脂の特徴

江の川養殖アユのほかに江の川天然アユ、他産地(A 県、B 県、C 県)の養殖アユを入手し、成分分析を行いました。

その結果、江の川養殖アユ(身)の脂質含有量は、最も天然アユに近い値であることが明らかとなりました(図 2)。さらに、脂質中の DHA(ドコサヘキサエン酸)や EPA(エイコサペンタエン酸)が他産地の養殖アユに比べて多く含まれていることもわかりました。DHA や EPA は、不飽和脂肪酸と呼ばれ、一般的には肉類よりも魚などに多く含まれるとされています。血中中性脂肪の低下など生活習慣病予防の点で健康増進に役立つとされ、注目されている成分の一つです。

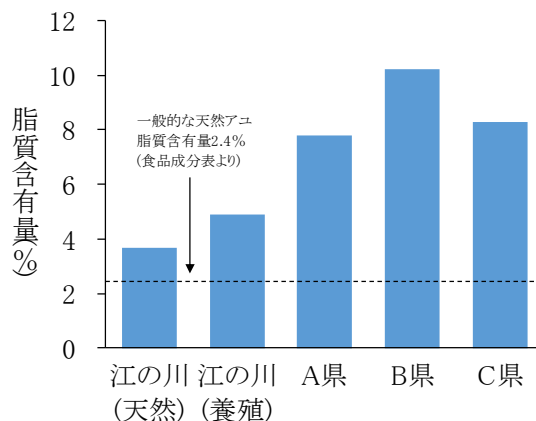


図2. 産地別アユ(身)の脂質含有量(%)

味の特徴

味に関与する遊離アミノ酸量やイノシン酸についても分析を行いました。その結果、江の川養殖アユ(内臓)の遊離アミノ酸総量は 1462 mg/100 g で、天然アユ(870 mg/100 g)及び他産地の養殖アユ(A 県 882 mg/100 g、B 県 770 mg/100 g、C 県 736 mg/100 g)と比較して高い水準でした。また、江の川養殖アユ(内臓)のイノシン酸量については、江の川天然アユに次ぐ水準であり、他産地の

養殖アユと比較して高いことが明らかになり、味を強く感じられることを示唆するデータが得られました。

香りの特徴

アユは、その身の香りに大きな特徴があり、スイカやキュウリに似た香りがするとも言われます。江の川養殖アユを手にとった時にも、アユ特有の香りを強く感じたので、島根県産業技術センターにて香り成分の分析を行い、特徴を探りました。

その結果、江の川養殖アユには、メロンやスイカの香りの元となる成分が、他産地の養殖アユに比べて多く含まれており(図 3)、アユ特有の香りが強いことが特徴の一つであることが、科学的に明らかになりました。

加工品の開発

近年、日本では魚食離れが進んでいます。アユについても例外ではなく、特に若い人の中にはアユを食べたことがない人も多いといわれます。江津市では特産アユの利用拡大に取り組んでおり、地元企業ではアユを女性や子供たちなど多くの人に食べてもらえるように、アユを使った料理や加工品の開発にも取り組んでいるほか、飲食店では、すでに養殖アユを使った炊き込みご飯やペーストを使った料理を提供しています。さらにアユの幅広い食べ方を提案するために、当センターでは、地元企業及び東京都内の和食料理人と連携して、アユを使った新たな加工品の試作を行いました。

アユの加工品というと、甘露煮を思い浮かべる人も多いのではないのでしょうか。今回は、和風食材の固定概念にとらわれず、洋風にアレンジしたアユのオリーブオイル漬けの試作を行いました。さらに、アユを頭から尻尾まで余すことなく丸ごと一匹食べられることをコンセプトにして、レトルトパウチと缶詰の商品形態にすることとしました。味だけではなくアユの形が崩れないようにしたり、骨を柔らかくすることも勘案しながら、加熱温度や時間などについて最適な加工条件の検討を行った結果、頭や骨まで柔らかく、身も崩れていない試作品を作ることができました(図 4)。また、味に関してもレストランで提供しても遜色がないレベルとなり、料理人からも高評価を得ることができました。

その他にも、家庭で食べられるアユの炊き込みご飯の素、生姜や酒粕を使った煮浸し風など、数種類の加工品の試作に取り組みました。

今後の展望

江津市の企業では、5 品目以上の加工品を商品化して、アユのブランド化を進めていく方針とのことです。今回の分析や加工品の開発支援をきっかけに、江の川養殖アユのブランド化が進むことが期待されます。

当センターでは、これからも漁業者ならびに加工事業者による付加価値向上やブランド化の取組を支援していく予定です。水産物の新商品開発や加工技術について関心がありましたらご相談ください。

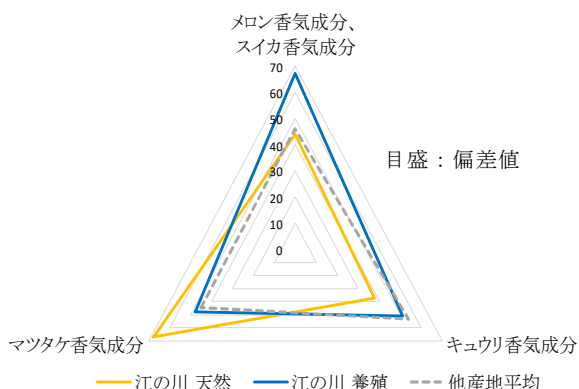


図 3. 江の川養殖アユの香り成分
(島根県産業技術センター分析)



図 4. オイル漬け試作品

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: <https://www.pref.shimane.lg.jp/suigi/>
E-mail: suigi@pref.shimane.lg.jp

