



# とびっくす No.21

(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/> )

## 今年は早いぞ！ “どんちっちアジ”

### ～ “どんちっちアジ” の規格基準、早くも達成～

#### “どんちっちアジ”漁獲開始

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うち、①地元まき網船団が漁獲した高鮮度のもの、②4～8月の旬に限定、③漁場、生産者情報を開示、④重さ 50g 以上で脂質 10%以上、の 4 条件すべてを満たしたものを“どんちっちアジ”と名付け、ブランド化しています。毎朝水揚げされるマアジは、当水産技術センターが現場へ導入し、実用化(独自の検量線の開発)した近赤外線脂質測定装置(とびっくす No.4、トビウオ通信平成 17 年 5 月号参照)を用い、浜田市ブランド化戦略会議部会長を中心とする関係者の方々によって、競りの前に脂質含有量が測定されています。

例年、4月下旬から5月上旬くらいに平均脂質含有量 10%以上の“どんちっちアジ”が漁獲され始めますが、昨年は島根沖冷水の発達等により本来の群れの回遊が遅れ、同時に脂質含有量も少ない状態が続いたため、“どんちっちアジ”の初出荷は6月上旬までずれ込みました。

しかし今年は、昨年よりも2ヶ月以上、さらに例年と比較してもやや早い、3月下旬から脂質含有量 10%前後のマアジが多く漁獲され始め、4月6日にはほとんどの銘柄で規格基準の平均脂質含有量 10%を超えました(水産技術センターによる測定結果を表1と図1に示しました)。そのため、ブランド化戦略会議では、同日、今年初めて“どんちっちアジ”としての出荷を開始しました。



写真 水揚げが始まった“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 4月6日のマアジ脂質含有量

平均体重 (g)	脂質含有量 (%)	標準偏差	測定尾数
80	10.8	2.4	20
100	10.8	2.0	20
120	11.3	1.8	20

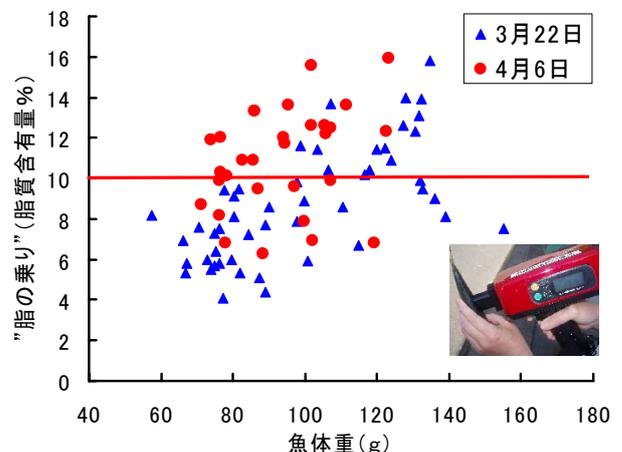


図1 3/22、4/6の体重別マアジ脂質含有量  
(水産技術センターによる測定結果)

現時点での平均脂質含有量は 11～12%程度ですので、規格基準を少し超えたレベルですが、例年ですと規格基準達成後、さらに脂質含有量が高まっていきます。“脂の乗った”マアジの美味しさは、みなさん周知の通りですが、日々高まっていく“脂の乗り”を堪能していただければと思います。

### マサバも良好！“脂の乗り”

とびつくす No.13 で紹介しましたが、マサバの旬は一般的には秋とされ、この時期に最も脂が乗り美味しいとされています。一方、春から夏にかけては脂が少なく比較的美味しくないと言われています。実際、太平洋側で漁獲されるマサバの“脂の乗り”は冬から春にかけて低下するようです。しかし、今年の 5～6 月に浜田のまき網で漁獲されたマサバ(体重 200～450g)の脂質含有量を分析したところ、ほぼすべてが 10%以上で、15～20%のものが 7 割近くを占めており、この時期浜田で漁獲されるマサバの“脂の乗り”はマアジに負けなくらいの高いレベルであることが分かりました。

水産技術センターでは、マサバの脂質含有量についてもマアジやアカムツと同様、現場で測定するための技術開発を行っています。早速今年のマサバの“脂の乗り”を現場で測定してみました(図 2)、測定したほぼすべての個体の脂質含有量が 10%以上でした。また、図示していませんが、重さが 350～400g 以上の比較的型の大きい個体では、その多くが脂質含有量 15%以上と、多くの人“脂の乗り”を実感できるレベルでした。

浜田には、マサバの一夜干しを製造されている加工業者がいくつかあります。また、地元スーパーなどでは地元産マサバを用いたシメサバが調理、販売されています。これらは各店において売れ筋商品になっていると聞きます。このことは浜田で水揚げされるマサバの美味しさが評価されている証しといえましょう。昔から「サバの生き腐れ」といわれ、鮮度低下が早いことで有名なマサバですが、地元で水揚げされるからこそできる、高鮮度なマサバを使用したこれらの加工品は将来の浜田を担う重要産品の一つに育つ可能性を秘めているかもしれません。

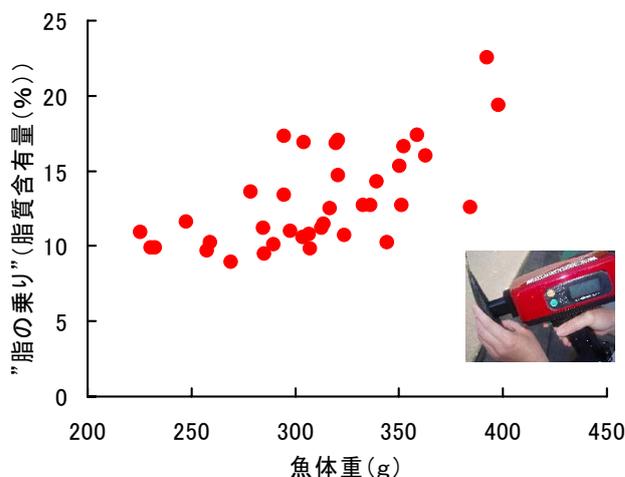


図 2 4/6 の体重別マサバ脂質含有量 (水産技術センターによる測定結果)

写真 浜田のマアジ、マサバはサイズ別に選別されてから競りにかけられます



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://www2.pref.shimane.lg.jp/suigi/>  
 E-mail: [suigi@pref.shimane.lg.jp](mailto:suigi@pref.shimane.lg.jp)