

[年度] 平成24年度和歌山県農林水産試験研究成果情報

[成果情報名] タチウオの季節とサイズによる脂の乗りの変化

[要約] タチウオの可食部 100g に占める脂質重量を測定した。その結果、時期別では2月に脂質重量が最も高く、冬季に脂の乗りが最も良くなることがわかった。また脂質重量は成長に伴って増加することもわかった。

[キーワード] タチウオ、脂質、旬、紀州紀ノ太刀、ブランド化

[担当機関名] 水産試験場 資源海洋部 [連絡先] 0735-62-0940

[専門分野] 水産 [分類] 研究

### [背景・ねらい]

水産物流通のグローバル化が進行するなか、地域ブランドの育成が地域漁業の生き残る鍵となっている。本県の最重要漁獲対象種であるタチウオは、有田地方において「紀州紀ノ太刀」としてブランド化が取り組まれているが、価格の上昇にはつながっていない。そこで「季節」や「サイズ」と脂質重量との関係を解明し、「美味しさ」の指標を科学的に提示することで、競争力のあるブランドコンセプトの設定をめざす。

### [成果の内容・特徴]

1. 2、5、7、9、11月に漁獲されたタチウオ計68個体について、可食部100gに占める脂質重量の測定を行った。
2. 脂質重量は2月が最も高く、11月が最も低かった(図1)。2月は産卵期を前にエネルギーを蓄積させる時期、11月は産卵後でエネルギーを使い果たした時期だと考えられる。タチウオの旬は夏季や秋季とされることが多いが、脂の乗りは冬季に最も良好になる。
3. 2、5、7月のサンプルについて、体重を階級分けし各階級の脂質重量の平均値を計算したところ、何れの月も体重の増加に伴って脂質重量が増加した(図2)。なお9、11月は500g以上のタチウオが採集できなかったので除外した。
4. 脂質重量は体重500g(=全長約1m)未満では季節変化等の影響でかなりのバラツキが見られたが、体重500gを超えるとすべての個体で4g以上であった(図3)。

### [成果の活用面・留意点]

1. これらの成果を基に、季節やサイズを限定した差別化戦略を立てることが可能となる。
2. タチウオは資源の減少が著しく、ブランド化とともに資源管理にも積極的に取り組む必要がある。

[具体的データ]

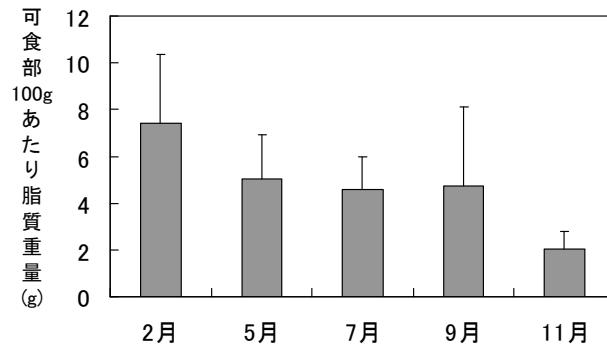


図1 タチウオの月別の脂質重量平均値 (バーは標準偏差)

注) サイズを統一するため体重 250 ~ 499g の個体に限定した。

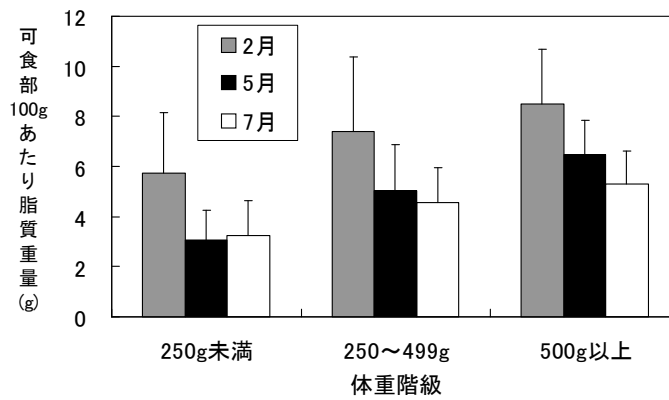


図2 2、5、7月におけるタチウオの体重階級別の脂質重量平均値 (バーは標準偏差)

注) 9、11月は500g以上のタチウオが採集できなかったため除外した。

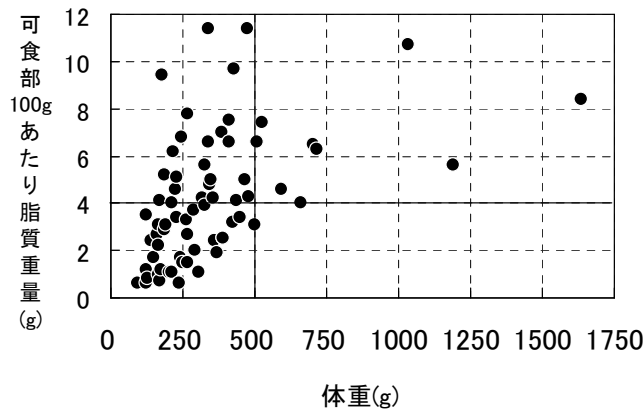


図3 タチウオの体重と脂質重量の関係

[その他]

研究課題名：タチウオの体成分特性の解明

予算区分：県単

研究期間：平成 22 ~ 26 年

研究担当者：土居内 龍

発表論文等：なし

ホームページ掲載の可否：可