

[年度] 26年度和歌山県農林水産試験研究成果情報

[成果情報名]

紀州特産魚ブランド力強化のための体成分特性の解明

[要約]

紀州特産魚としてタチウオとイサキの体成分分析を行い、季節やサイズによる脂ののり（脂質含量）や脂肪酸及び旨味（アミノ酸組成）の変化を明らかにした。

[キーワード] タチウオ、イサキ、脂ののり、EPA、DHA、グルタミン酸

[担当機関名] 水産試験場 企画情報部 [連絡先] 0735-62-0940

[専門分野] 魚類 [分類] 研究

[背景・ねらい]

近年、地域ブランドの創出・育成が地域漁業の生き残る鍵となっており、本県では有田地方のタチウオ「紀州紀ノ太刀」、田辺地方のイサキ「紀州いさぎ」、すさみ町のカツオ「すさみケンケン鰹」などがある。タチウオ、イサキの漁獲量は全国の上位を占め、「紀州特産魚」と言える魚種であるが、さらにブランド力を強化していくには、体成分特性を解明することが重要となる。そこで、本研究ではタチウオとイサキの体成分分析を行い、季節やサイズによる脂ののり（脂質含量）や脂肪酸及び旨味（アミノ酸組成）の変化について解明した。

[成果の内容・特徴]

1. タチウオの旬は夏～秋季とされることが多いが、分析した結果、脂質含量は冬季に最も高くなることが判った（図1）。
2. タチウオは体重の増加に伴って脂質含量が増加し、なかでも、体重500gを超えると、全ての個体が可食部100gあたり4g以上になった（図2）。
3. タチウオの脂肪酸の一種であるEPA（エイコサペンタエン酸）とDHA（ドコサヘキサエン酸）含量は、2月に最も高くなった（図3）。
4. タチウオのアミノ酸の一種であるグルタミン酸含量（旨味成分の一つ）は、可食部100gあたり13～22mgで推移し、ハモ、マダイ、ブリではそれぞれ17mg、12mg、8mgであり、グルタミン酸含量は比較的高いことが判った。
5. イサキの脂質含量は2月に最も高くなり、次に3月が高くなることが判った（図4）。
6. イサキが最も脂がのる2月のDHA含量は、青魚であるマアジより高かった（図5）。
7. イサキのグルタミン酸含量は、可食部100gあたり10mg前後で推移し、9月が14mgで最も高く、マダイ、ブリに匹敵することが判った（図6）。

[成果の活用面・留意点]

これらの成果を基に、ブランド力強化の戦略を立てることが可能となる。

[具体的データ]

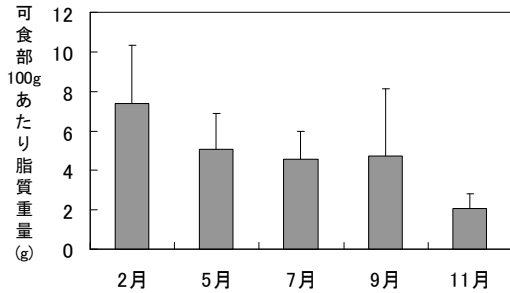


図1 タチウオの月別脂質含量平均値 (バーは標準偏差を示す)

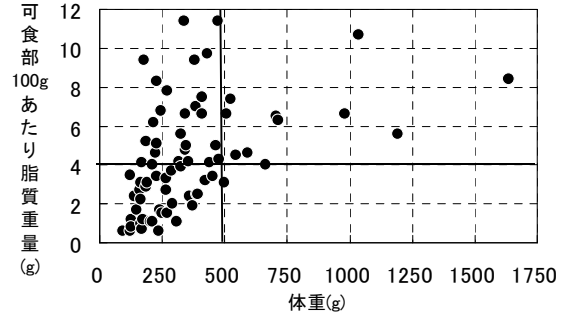


図2 タチウオの体重と脂質含量の関係

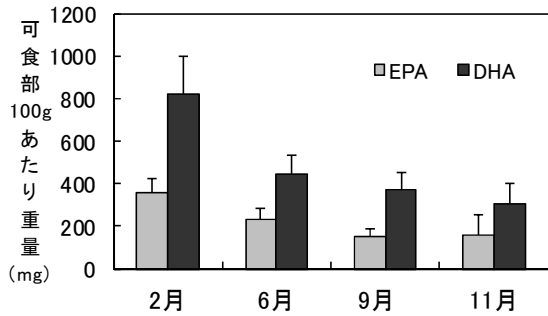


図3 タチウオの月別 EPA・DHA 含量平均値 (バーは標準偏差を示す)

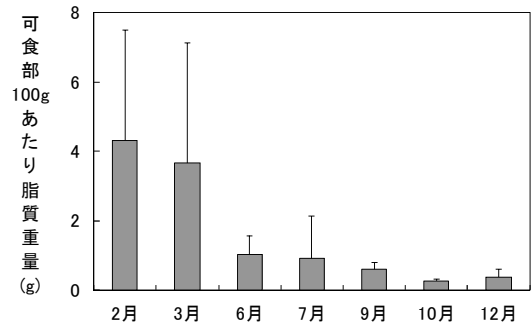


図4 イサキの月別脂質含量平均値 (バーは標準偏差を示す)

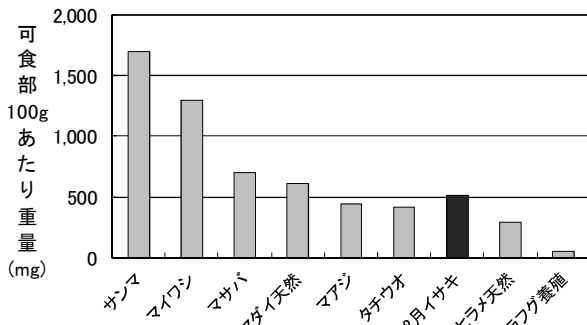


図5 2月のイサキのDHA含量を他魚と比較

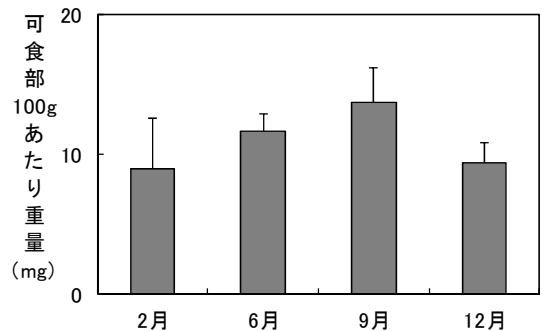


図6 イサキの月別グルタミン酸含量平均値 (バーは標準偏差を示す)

[その他]

研究課題名：紀州特産魚ブランド力強化のための体成分特性の解明

予算区分：県単

研究期間：平成24～26年

研究担当者：小川満也、土居内龍、向野幹生

発表論文等：なし

ホームページ掲載の可否：可