

タチウオの季節とサイズによる脂の乗りの変化

水産試験場

[研究のねらい]

本県の最重要漁獲対象種の一つであるタチウオ(図1)は、魚価向上のため、有田地方の「紀州紀ノ太刀」をはじめとしてブランド化に取り組んでいますが、まだその効果が顕著には現れていません。そこで、「美味しさ」の指標を科学的に示すことで競争力のある地域ブランドの確立を目指すため、「季節」や「サイズ」と脂質重量(=脂の乗り)との関係を分析しました。

[研究の成果]

- ①タチウオの旬は夏～秋季とされることが多いのですが、脂質重量を分析した結果、2月が最も高く、11月が最も低くなり、脂の乗りは冬季に最も高くなることがわかりました(図2)。
- ②月別・体重別に脂質重量の平均値を求めた結果、いずれの月も体重の増加に伴って脂質重量が増加しました(図3)。
- ③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ましたが、体重500gを超えるとすべての個体で可食部100gあたり4g以上になりました(図4)。

[成果の活用面・留意点]

これらの成果を基に、季節やサイズ、脂の乗りに応じた販売や調理法の開発によるブランド化戦略を立てることが可能と考えられます。また、タチウオは資源の減少が著しいため、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ります。



図1 小型底びき網で漁獲されたタチウオ

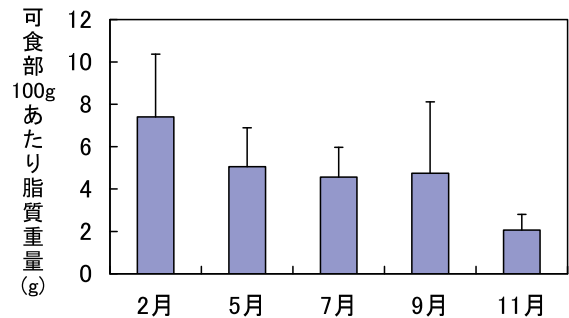


図2 タチウオの月別脂質重量平均値(バーは標準偏差)

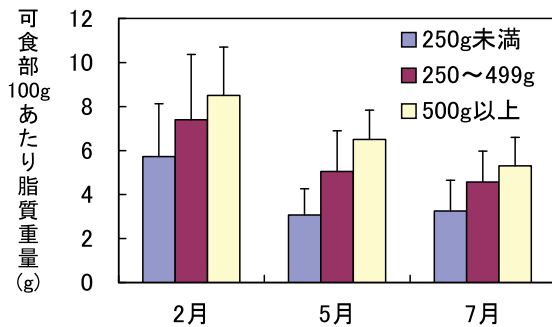


図3 タチウオの体重別脂質重量平均値(バーは標準偏差)

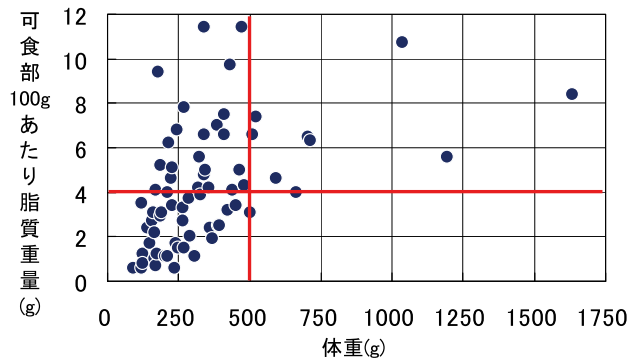


図4 タチウオの体重と脂質重量の関係

(問い合わせ先 0735-62-0940)