

旨味成分から見たカナガシラの旬

水産試験場では、茨城県の地魚に含まれる旨味成分の季節変動を調査しています。今回は、茨城県沿岸域で近年漁獲量が増加しているカナガシラについて、平成27年4月から平成28年3月まで調査した結果をご紹介します。

1. 脂の量

ソックスレー抽出法により、各月に採集したカナガシラに含まれる脂の量(粗脂肪量)を調査したところ、2月が平均3.6%と最も多くなりました。4月から5月に獲れたカナガシラにも粗脂肪が比較的多く含まれています(平均3%程度)が、その後は夏にかけて減少することがわかりました(図1)。

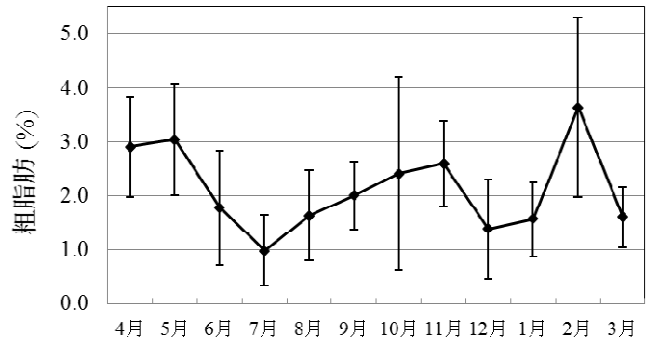


図1 カナガシラ粗脂肪量の推移

2. アミノ酸の種類および量

高速アミノ酸分析計により、各月に採集したカナガシラに含まれるアミノ酸(遊離アミノ酸)の種類および量を調査したところ、遊離アミノ酸の総量が最も多くなったのは7月(449.60mg/100g)であり、年間を通して見ると2月から7月の総量が多いことがわかりました。遊離アミノ酸の内訳を見ると、どの月でもタウリンが最も多く含まれており、その量は年間を通して安定していることがわかりました。必須アミノ酸のひとつであるリジンは、タウリンに次いで多く含まれる傾向が見られましたが、その量は時期によって大きく変動し、2月から7月に獲れたカナガシラに多く含まれていることがわかりました(図2)。

3. まとめ

カナガシラの粗脂肪量および遊離アミノ酸量がともに増加するのは春季(2月、4月および5月)であり、この時期が科学的に見た場合の味覚上の旬と考えられます。また、カナガシラの漁獲量は4月から5月に多く(図3)、今回わかった味覚上の旬とおおよそ一致しています。

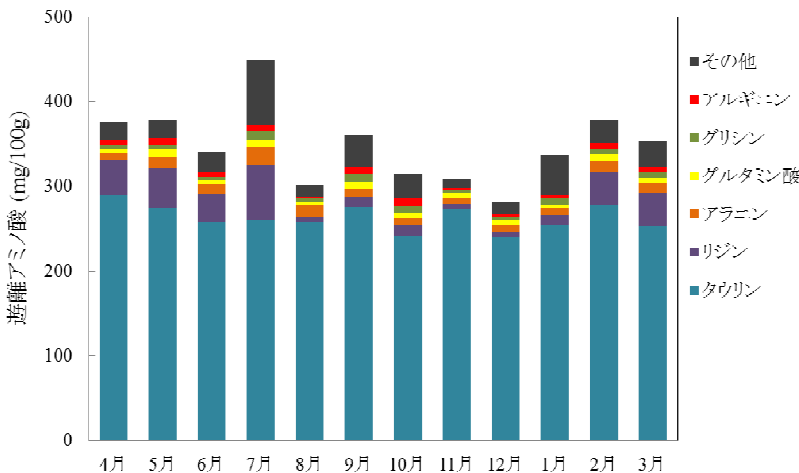


図2 カナガシラ遊離アミノ酸量の推移

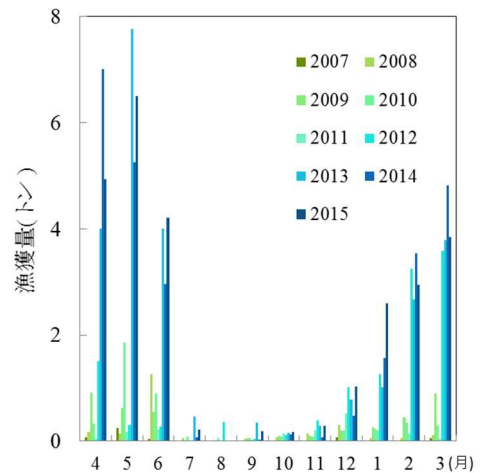


図3 茨城県カナガシラ月別漁獲量

(水産物利用加工部)

[次号予告] H29.5.9 発行の「水産の窓」は、「久慈地方卸売市場における衛生管理の取り組み」を予定しています。