

霞ヶ浦産ワカサギに含まれる、味に関わる成分の季節変化

水産試験場では、茨城県の地魚に含まれる成分の調査をしています。今回は、霞ヶ浦産ワカサギに含まれる遊離アミノ酸について、平成28年度に漁期(7月～12月)を通して調査した結果をご紹介します。

遊離アミノ酸とは、生体内で筋肉などに結合せず単独で存在しているアミノ酸の総称であり、遊離アミノ酸と一口に言っても具体的には数多くの種類がありますが、その内のいくつかは食べた時に感じる「味」に影響することがわかっています。人間が舌で感じることのできる味の代表的なものには、甘味、酸味、塩味、苦味、うま味の5つがありますが、今回はその中でも特に甘味とうま味に関わる遊離アミノ酸に注目しました。

1. 甘味に関わる遊離アミノ酸

甘味に関わる遊離アミノ酸の代表的なものにはグリシンがあります。グリシンはすっきりとした甘味が特徴的で、エビやカニを始めとした多くの魚介類の主要な甘味成分として知られています。また、食品の酸味、塩味、苦味を和らげる効果もあります。

図1は、漁期を通して、霞ヶ浦産ワカサギ 100g あたりに含まれるグリシンの量を調べた結果です。霞ヶ浦産ワカサギに含まれるグリシンの量は、11月から12月にかけて増加することがわかりました。

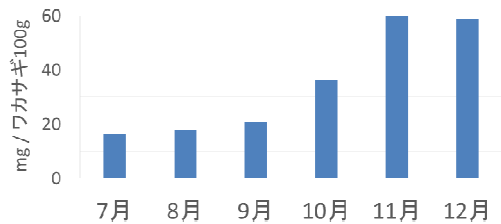


図1 甘味に関わる遊離アミノ酸(グリシン)量

2. うま味に関わる遊離アミノ酸

うま味に関わる遊離アミノ酸の代表的なものにはグルタミン酸があります。グルタミン酸は昆布に含まれていることで知られており、ダシ成分としても有名です。

図2は、漁期を通して、霞ヶ浦産ワカサギ 100g あたりに含まれるグルタミン酸の量を調べた結果です。7月から12月まで、グルタミン酸の量はあまり増減せず、安定的に含まれていることがわかりました。

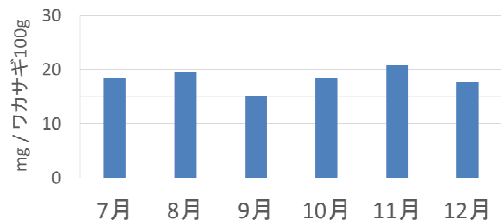


図2 うま味に関わる遊離アミノ酸(グルタミン酸)量

3. まとめ

甘味とうま味に関わる遊離アミノ酸の観点から見ると、これからの時期(11月～12月)は、甘味成分が増える時期です。

12月から寒曳きワカサギ漁も始まりますので、甘味成分の増した霞ヶ浦産ワカサギをぜひご賞味ください。

(水産物利用加工部)

[次号予告] H29.11.7 発行の「水産の窓」は、「11月の海況と今後の予測」を予定しています。