

目的

近年、アユ釣り客は減少傾向にある。それにとともに、漁協収入、放流量、釣れ具合、養殖生産量のすべてが連鎖的に減少する悪循環が進行しつつある。このような状況下、アユを地域資源として再浮揚させるには、釣れ具合を向上させることに加え、釣獲アユの高付加価値化と食材利用の促進による新たな市場の創出が有効な手段になると考えられる。しかしながら、現在、釣られたアユは釣り人の自家消費が大部分を占め、地域特産の食材としての利用はわずかである。このような中、釣獲アユの流通や高価格販売を促進するには、鮮度維持技術に関する知見が必要となる。そこで、本試験では水揚げ方法や保蔵温度の違いが食味に与える影響について検討した。

材料および方法

供試魚 県漁連で生産したアユを水産試験場で6カ月間飼育した後に試験に使用した。水揚げ前に雌のみを選別し、平成28年10月13日に水揚げを行った。

試験区設定 条件を変え3つの試験区を設定した。試験区1では水揚げ後鰓を切断脱血し、-20℃で冷凍保存するものと水揚げ後脱血せず-20℃で冷凍保存するものの比較を行った。試験区2では水揚げ後-20℃と、-80℃で冷凍保存したものの比較を行った。試験区3は水揚げ前に1日間餌止めしたものと2日間餌止めしたものの比較を行った。

評価方法 2点嗜好法による比較を行った。パネリストは水産試験場勤務者とした。

結果および考察

各試験の結果を表1に示した。いずれの試験区においても有意な結果は得られなかった。しかし、試験区1では、脱血したアユを好ましいと感じたパネラー数が対照区の2倍以上いたことに加え「生臭みが少ない」、「すっきりした味わいである」などの具体的かつ肯定的な意見が複数あった。このことから、試験区1については、パネリスト数を増やして再検討する余地があると考えられる。

養殖生産者はアユの消化管内の餌を出し切らせ、配合飼料臭さを抑えるため通常2日以上餌止めし出荷することが多い。今回の結果では餌止め1日と2日ではほぼ嗜好差はなく、食味は問題ない結果となった。し

かし、個体によっては消化管内に配合飼料が残っていたことから、通常実施されている2日間の餌止めは妥当であると考えられた。

表1 官能評価結果

試験区1	脱血	苦悶死
回答数	13	5
p>0.05		
試験区2	-20℃	-80℃
回答数	7	11
p>0.05		
試験区3	餌止1日	餌止2日
回答数	8	11
p>0.05		

※ 表中の回答数は、好ましいと回答した人数を示す。
(水産研究部)