

プレミアムヤシオマス誕生！！

現在栃木県水産試験場では、魚のおいしさについて研究をしています。畜産分野ではオレイン酸含有量が高いほど風味が良いとされ、おいしさの新たな評価基準として注目を集めています。日本国内でオレイン酸に着目しブランド化された畜産物として長野県の「信州プレミアム牛肉」などが有名です。今回ヤシオマスでオレイン酸含有量を高める試験を行い、従来のサケマス類と比較して 2-3 倍のオレイン酸を蓄積させることに成功しました（図 1,2）。味への影響を調査したところ、オレイン酸含有量が 280mg/脂質 1g を超えると、養殖魚特有の臭みが消え、魚本来の味わいを感じるようになりました。平成 26 年 9 月 9 日に生産者、行政、実需者が集まり、栃木県水産試験場が開発した新しいヤシオマスを「プレミアムヤシオマス」と命名しました。後味がスッキリし、クリアな味わいを実現しており、マス本来の美味しさを感じ取れることから「特別な」という意味を込めて「プレミアム (Premium)」を冠した名前になりました。プレミアムヤシオマスとして出荷するためには味の決め手でもあるオレイン酸含有量をはじめ 7 項目の品質基準をクリアする必要があります。図 3 のとおりロゴマークも決定しました。これからさらに販売促進を行い、多くの皆様に味わっていただきたいと思います。

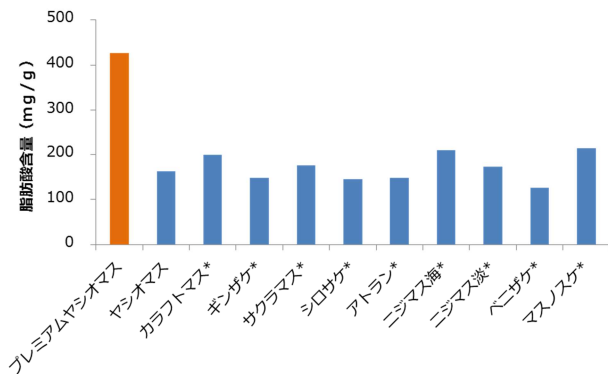


図 1 プレミアムヤシオマスとその他のサケマス類のオレイン酸含有量の比較

(* 五訂増補日本食品標準成分表より)



図 3 プレミアムヤシオマスの商品に貼付される認証シール