

おokayまの魚介類 マダコ

マダコは世界各地の熱帯・温帯海域に広く分布する。わが国では青森県以南の太平洋岸や日本海に分布し、瀬戸内海では、主にたこ一本釣り漁業、たこつぼ縄漁業、小型底びき網漁業などにより漁獲される。農林水産統計によれば岡山県沿岸域における2002年から2006年までの間のマダコ年間漁獲量は308～699 tを推移し、漁船漁業の主要魚種の一つとなっている。

本県では、ほぼ一年を通じてマダコが漁獲され、潮流がはやい備讃瀬戸の下津井周辺では主に一本釣りやたこつぼ縄漁業で漁獲されたものが味がよいとされ、「下津井たこ」として知られている。マダコは、酢だこ、煮物、寿司種、から揚げ、たこ飯のほか、刺身や生を薄切りにしてしゃぶしゃぶにするなど、様々な形態で調理、食されている。

ところで、マダコに旬はあるだろうか。一般に魚介類は、産卵後、やせて脂の乗りも悪くなり、うま味成分も減少することが知られている。本県沿岸域のマダコの産卵期は概ね3月中旬から4月下旬と7月上旬から9月中旬の2期あり、産卵の盛期は9月上中旬とされ、産卵期は比較的長期間にわたる。県産マダコの成分を調べたところ、一般成分の平均値は水分81.1%、灰分1.7%、粗タンパク質15.6%、脂質0.05%で、同一月でも個体差があり、また月変化も認められた。しかし、脂質は0.1%以下と非常に少なかった。また、6月、産卵の盛期である9月、冬季の1月における遊離アミノ酸18種の合計は307～329mg/100gで、アルギニン、グルタミン酸、アラニン、リジン、アスパラギン酸などの含量が多かった(図1)。中でもアルギニンは140～200mg/100gと最も多く、今回調べた遊離アミノ酸全体の43～65%を占めた。アルギニンは苦味成分として知られる一方で、血管拡張作用や高血圧の症状の緩和機能があるとされる。さらに、疲労した肉体の回復速

度アップ、持久力や精力増強などの機能もあるとされる。

さて、旬であるが、県産マダコの一般成分と遊離アミノ酸含量は季節変化が少ないことから、年中美味しいというのが結論である。(開発利用室：萱野)



「干しだこ」倉敷市田ノ浦



マダコの煮付けとたこ飯

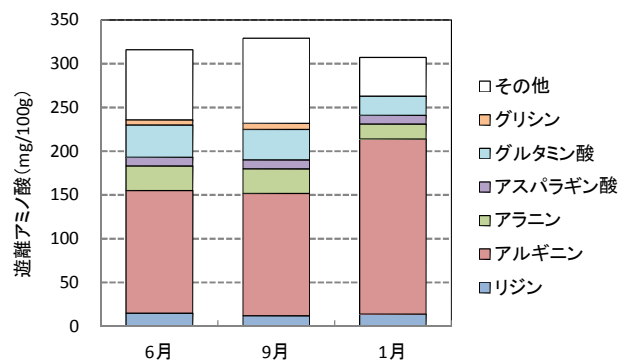


図1 県産マダコの遊離アミノ酸含量