

地魚の旬を科学する（マダイ）

マダイは北海道南部から沖縄まで広く分布し、大きいもので全長1mに達するが、通常は50cm以下の個体が多い。岡山県では主に小型定置網漁業や小型底びき網漁業によって漁獲され、年間400～600t前後漁獲される。

マダイは年間を通じて漁獲されるが、特に春のマダイは桜鯛とも呼ばれ、特に珍重される。県西部では、これをわらに包んで蒸しあげた鯛の浜焼きを地元の特産品として販売している。他にも刺身、鯛飯、潮汁などにされ、なじみのある食材である。

ところで、魚介類は同じ種類でも時期により味が異なり、一年の内で最も美味しい時期、すなわち旬がある。また、一概に旬といっても、魚にはたくさん漁獲される「漁獲の旬」と脂の乗りが良く、旨みが強い「味覚の旬」などが存在する。地魚を消費者に広くPRするには、鮮度の良さだけでなく、漁獲状況や旨み成分の推移など、旬の情報を提供することが有効と考えられる。そこで今回、漁獲盛期、脂の量、味の決定要因の1つとされる遊離アミノ酸の量を指標として、マダイの旬について考えてみた。

県内では5～8月に漁獲量が多く（図1）、また、産卵期の指標となる生殖腺重量比は4～6月にかけて高い（図2）ことから、漁獲の盛期は産卵期を含む春から夏である。

月別の筋肉成分の変化を調べたところ、脂が最も多かったのは1月であった（図3）。また、グルタミン酸やグリシンなどのうま味に關与する遊離アミノ酸量は1～4月が多い傾向が見られた（図4）。さらに、漁



写真 マダイ

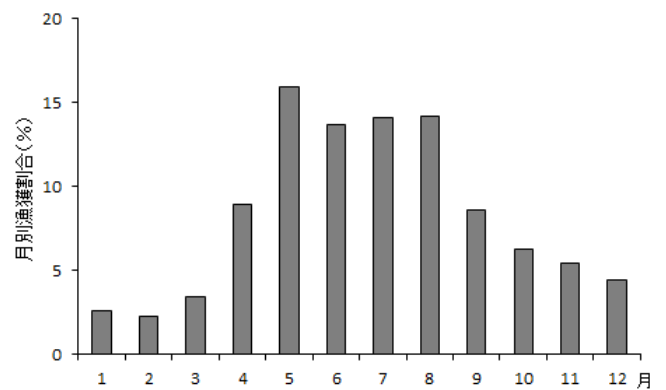


図1 月別漁獲割合の推移

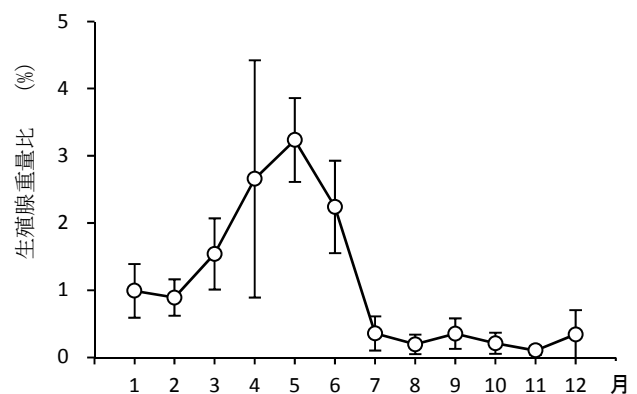


図2 生殖腺重量比の推移

業関係者にマダイの美味しい時期に関するアンケート調査をしたところ、12～4月にかけて美味しいという回答が多かった。

以上のことから、県産マダイについては、「漁獲の旬」が5～8月、脂の乗りと遊離アミノ酸からみた「味覚の旬」が1～4月であると考えられた。春の時期、つまり3～5月は漁獲量も多く、かつ旨み成分も多いことが、マダイの旬が春とされるゆえんであろう。さらに、この時期は生殖腺が発達しており、真子（卵巣）や白子（精巣）も美味しくいただくことができる。また、冬も脂の乗りが良く、旨み成分も十分であることが分かってきた。冬にマダイを見かけたらぜひ食していただきたいものである。

（開発利用室 村山）

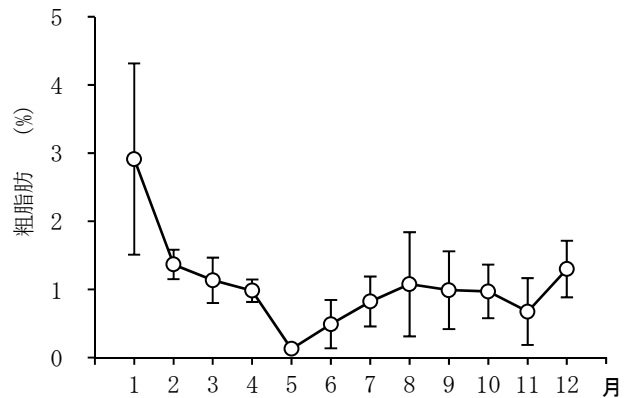


図3 粗脂肪量の推移

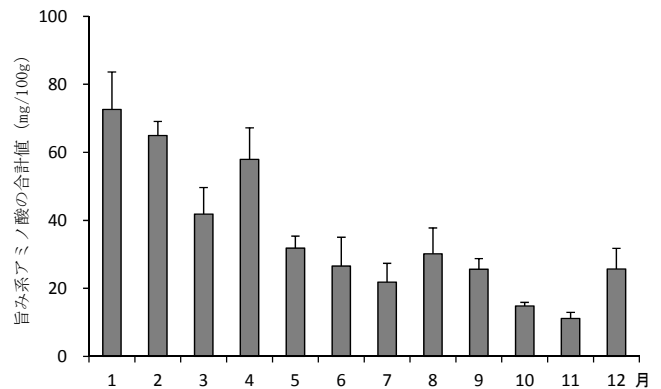


図4 旨み系遊離アミノ酸量の推移