

地魚の旬を科学する（シャコ）

シャコは北海道以南の日本沿岸各地に生息し、生後1年で10cm、3年で13~15cmに成長します。瀬戸内海における産卵期は5~9月とされており、巣穴で紐状に連なった卵を産卵します。岡山県では沿岸域を中心に小型底びき網で漁獲されており、ばら寿司の材料としても馴染みが深い食材です。

調理方法は塩茹でした後に、殻を剥いて食べる方法が一般的で、特に卵が詰まっているものが好まれる傾向にあります。

今回は、漁獲盛期や粗脂肪量、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、シャコの旬を探ってみました。

漁獲割合が多くなる時期は10~12月と3月、つまり晩秋と春先に漁獲量が多くなる傾向が見られました（図1）。

筋肉中の粗脂肪量は2~4月と8、9月が年平均値を上回っており（図2）、グルタミン酸やグリシンなどうま味や甘味に関与する遊離アミノ酸量は9月から増え始め、12月まで多いことがわかりました（図3）。

シャコは夏を中心に卵を持ちますが、その後、秋から春にかけて旨味が増し、脂も乗ってきます。卵が詰まっているものが好きな方は8、9月に、身の旨味を楽しみたい方は8~4月に食してみてもいいでしょうか。（開発利用室 村山）



写真1 シャコ

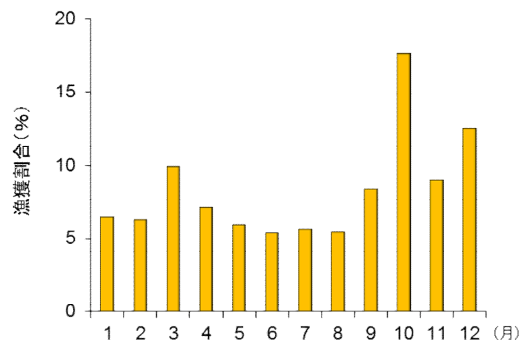


図1 月別漁獲割合の推移

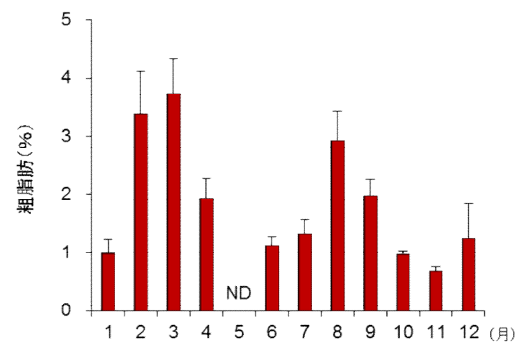


図2 粗脂肪量の推移

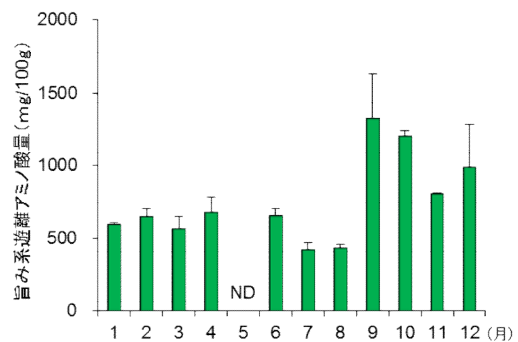


図3 遊離アミノ酸量の推移