

2) セタシジミの付加価値向上試験

津村祐司

【目的】

セタシジミ資源を有効に利用するため、漁獲場所（砂地）と砂噛み率・異臭・食味との関係を明らかにした。

【材料および方法】

- ① 5月18日に堅田漁業協同組合員が志賀町雄松崎地先（砂地）および近江八幡市沖島南西地先（砂地）で貝桁網により漁獲した後、砂抜きしていないセタシジミを供試した。
- ② 無選別の貝を地下水にそれぞれ1日・2日・3日間収容した後の生残率・砂噛み率（%）の算出と彦根市民に対するアンケート方式による食味試験を行った。
- ③ 砂噛み率は、試験区につき50個の貝を実際に噛んで少しでも違和感があるものを砂噛みの個体と判断して砂噛み率を算出した。
- ④ 食味試験は、味噌汁の試作により行った。味噌汁の作成に係る条件（水量・貝量・味噌量）は、全て同一とした。食味試験の評価は、両区の味噌汁の優劣によって判定した。
- ⑤ 官能検査による評価は、2点比較法による評価と非対順位検定法による検定による評価で実施した。

【結果】

- ① 雄松崎地先および沖島南西地先で漁獲された貝の1日目の生残率は、それぞれ99%、100%であった（表1）。
- ② 雄松崎地先および沖島南西地先で漁獲された貝の1日目の砂噛み率は、それぞれ28%、26%であった（表1）。
- ③ 雄松崎地先および沖島南西地先で漁獲された貝の2日目の生残率は、それぞれ97%、99%であった（表1）。
- ④ 雄松崎地先および沖島南西地先で漁獲された貝の2日目の砂噛み率は、それぞれ22%、20%であった（表1）。
- ⑤ 雄松崎地先および沖島南西地先で漁獲された貝の3日目の生残率は、それぞれ94%、97%であった（表1）。
- ⑥ 雄松崎地先および沖島南西地先で漁獲された貝の3日目の砂噛み率は、それぞれ14%、12%であった（表1）。
- ⑦ 3日目の最終食味試験では、「雄松崎地先の貝の方がおいしい」という評価が、0%、「雄松崎地先の貝と沖島南西地先の貝との間に差はない」という評価が、50%、「沖島南西地先の貝の方がおいしい」という評価が50%であった。
- ⑧ 食味試験では、有意水準5%で1日目・2日目・3日目とも砂噛み、異臭の点では評価に差はなかったが、有意水準5%で2日目・3日目の旨味、総合評価の点では評価に有意差があった（図1）。

表1 セタシジミの生残率(%)・砂嚙み率(%)

	雄松崎区	沖島南西区
1日目生残率(%)	99	100
1日目砂嚙み率(%)	28	26
2日目生残率(%)	97	99
2日目砂嚙み率(%)	22	20
3日目生残率(%)	94	97
3日目砂嚙み率(%)	14	12

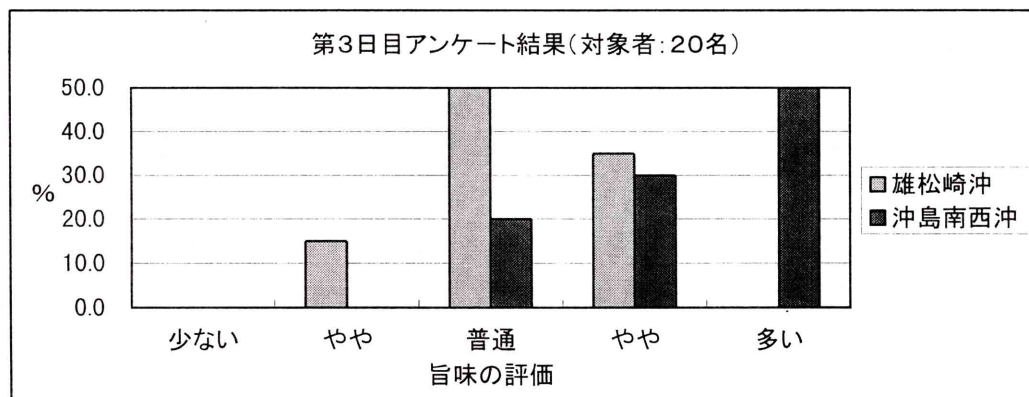
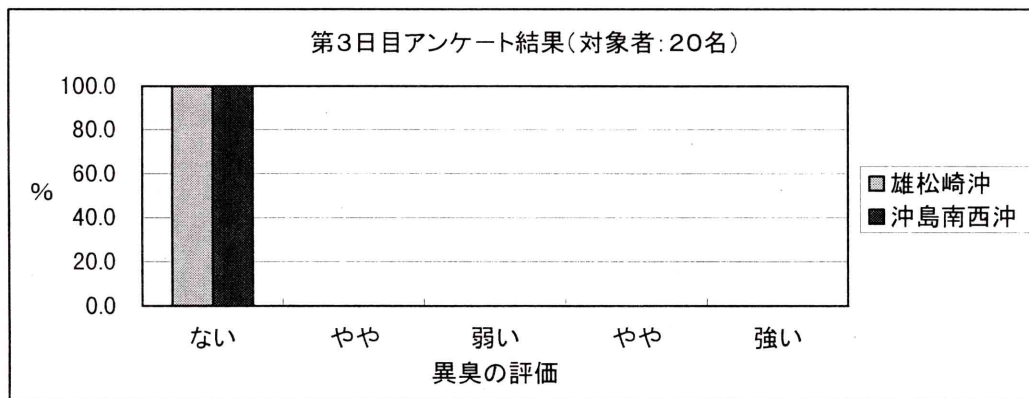
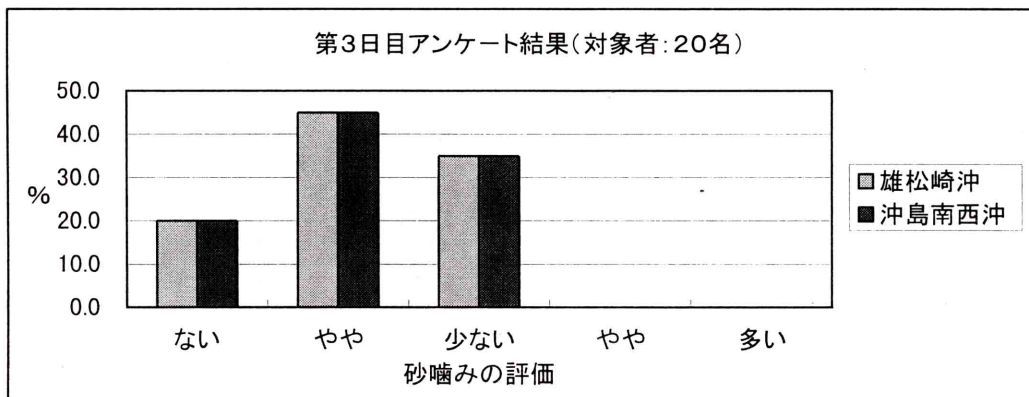


図1 食味試験による評価