

4) 各種鮎における鮎寿し試作試験

吉岡 剛

【目的】琵琶湖名産の鮎寿しは原料のニゴロブナが減少し、価格が高騰している。最近では、ニゴロブナ以外の外国産などの鮎を使用し、鮎寿しの低価格化を試みられている加工業者もある。そこで、ニゴロブナ、外国産フナ、養殖ニゴロブナの特徴を比較した。

【方法】天然ニゴロブナは平成8年4月22日に養殖ニゴロブナは水産試験場にて飼育されていたものを平成8年4月26日にそれぞれ塩切りを行った。外国産フナは韓国で漁獲、現地で平成8年4月25日に塩切りされたものを購入した。それらを種類別に標識し、平成8年7月29日に同一の樽に本漬けを行った。本漬けは伝統的な方法を用いた。その後、毎週1回水変えを行い。平成8年12月23日に取り上げを行い、種類を伏せて食味試験を行った。

【結果】・食味試験の結果（図1）、肉質の項目で養殖は柔らかいという答えが多く、歯ごたえの点でも柔らかいという答えが多かった。香りという項目でも養殖は腐敗臭がするという答えが多かった。

・酸味の項目では三種類とも酸味が強いという答えが多かった。

・その他の、骨の硬さ、塩味といった項目では三種類の間で大きな差は見られなかった。

・「三種類の中で一番おいしいと思われたものはどれですか？」という設問で、天然産49.02%、外国産31.37%、養殖19.61%と天然が半数近くを占めていたが、外国産も遜色無いようであった。しかし、養殖はあまり良く無いようであった。

・全ての項目において、普通であるという評価が多く得られたのは天然産鮎寿しであった。そのことから鮎寿しには、やはり天然産ニゴロブナが最も適していると思われた。

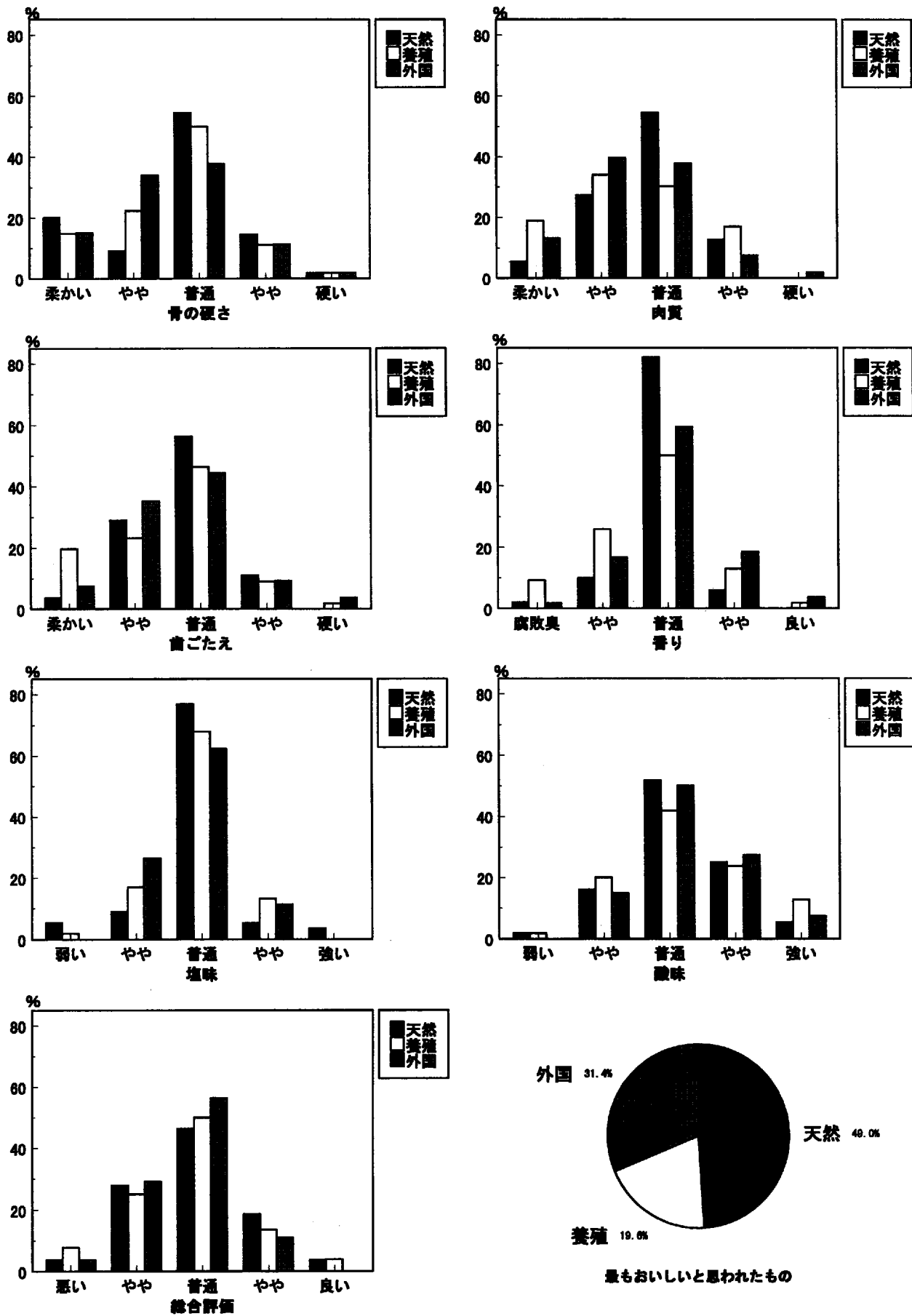


図1. 試食結果