

ビワマス（筋肉）の脂質関連物質の季節変化

津村 祐司

◆背景・目的

ビワマスの主要な漁期は、7月～9月であり、最もおいしい時期(旬)は、7月～8月とされている。現在の資源管理型漁業の対象魚種は、ホンモロコ・ニゴロブナ・セタシジミであるが、将来的にビワマスが資源管理型漁業対象魚種になる可能性もあるので、ビワマスの脂質関連物質の季節変化を明らかにすることによって、旬の時期を確定し、新たな需要を掘り起こすことを目的とする。

◆成果の内容・特徴

個体部位別の脂質含量は、体側中央部>頭側上部>尾柄部の順に減少する傾向にあった。季節別の脂質含量の変化は、5月に最高値を示した後、減少し、12月に最低値となった。次に季節別のEPAの変化は、1月に最高値を示した後、減少し、12月に最低値となった。最後にDHA含量の変化は、3月に最高値を示した後、減少し、12月に最低値を示した。9月に漁獲した個体は、成熟初期の段階であり、12月に漁獲した個体は、成熟晩期の段階であった。上記の結果から最もおいしい時期(旬)は、2～5月であることが、判明した。

◆成果の活用・留意点

ビワマスは、刺網での漁獲が主であるが、曳縄釣での漁獲も最近、徐々にではあるが行われている。成熟したビワマスは、「アメノウオ」と呼ばれ、未成熟のビワマスである「ホンマス」よりも低価格で取り引きされている。1月～8月に1日の上限の漁獲量を設定し、需要量に応じて漁獲すること、鮮度保持を徹底することを併せて実施することによって、ビワマスの生産者価格の向上と更なる消費拡大が期待できる。

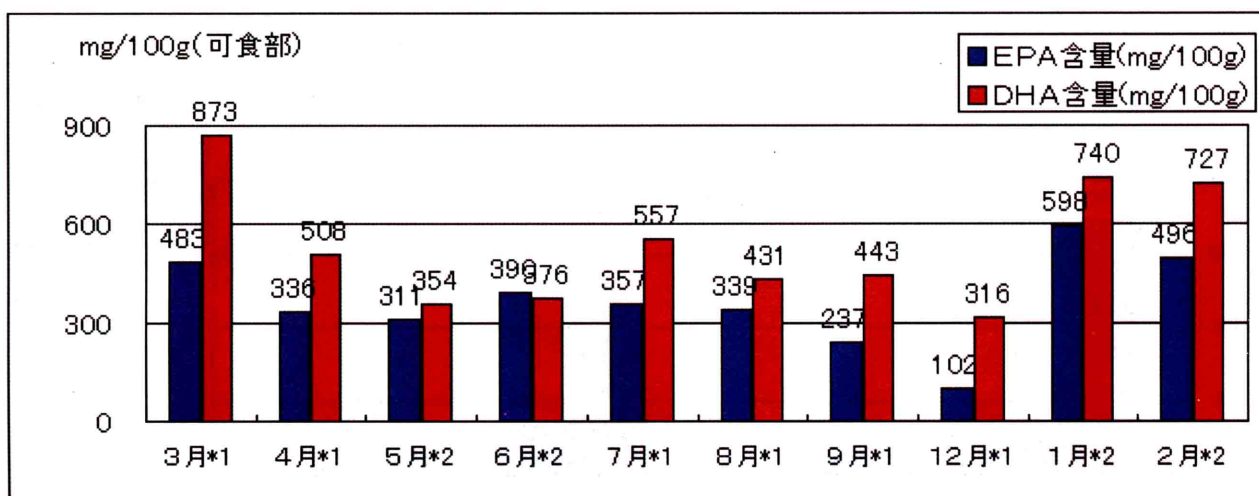


図1 ビワマス筋肉部位におけるEPA・DHA含量の季節変化

備考: *1 2006年採捕 *2 2007年採捕
脂質関連物質分析: 滋賀大学教育学部久保加織准教授