

8) 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に必要となってくる漁獲場所（底質）と食味との関係を明らかにし、併せて付加価値を向上させる砂抜き方法を検討した。

【材料および方法】

<底質別試験>

- ①供試貝は、堅田漁業協同組合員が彦根市新海地先（泥地）および能登川町寄須ノ浜地先（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用いた。
- ②無選別の貝を地下水にそれぞれ1日収容後の生残率・砂噛み率の算出と水産試験場職員（20名）を対象にした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。なお、食味試験の評価は対照区の味噌汁と比較して判定した。

<砂抜き試験>

- ①供試貝は、堅田漁業協同組合員が、彦根市新海地先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用いた。
- ②無選別の貝を遮光および透光条件下で地下水にそれぞれ1日間収容した試験区を設定し、照度の測定と生残率・砂噛み率の算出と食味試験を行った。
- ③砂噛み率の算出および食味試験は、上記の底質別試験と同様の方法で実施した。

【結果】

<底質別試験>

- ①泥地および砂地で漁獲された貝の生残率は、ともに100%であった。
- ②泥地の貝の砂噛み率は12%、砂地の貝の砂噛み率は22%であった。
- ③食味試験では「泥地の方がおいしい」という評価が15%、「泥地と砂地との間に差はない」という評価が55%、「砂地の方がおいしい」という評価が30%であった。
- ④食味試験では、砂噛み、生臭み、旨味の点で評価の差は小さかった。

<砂抜き試験>

- ①遮光区および透光区の貝の生残率は、ともに100%であった。
- ②遮光区の砂噛み率は8%、透光区の砂噛み率は16%であった。
- ③食味試験では「遮光区の方がおいしい」という評価が、60%、「遮光区と透光区との間に差はない」という評価が、20%、「透光区の方がおいしい」という評価が、20%であった。
- ④食味試験では、砂噛み、旨味の点では評価に差はなかったが、生臭みの点では明らかに「遮光区の方が透光区よりも生臭くない」という評価であった。

表1 セタシジミの照度 (L x) と生残率 (%) ・砂噛み率 (%)

	底質別試験		砂抜き試験	
	泥地区	砂地区	遮光区	透光区
試験実施年月日	2000.4.14	2000.4.14	2000.4.14	2000.4.14
照度 (L x)	—	—	0	40
生残率 (%)	100	100	100	100
砂噛み率 (%)	12	22	8	16

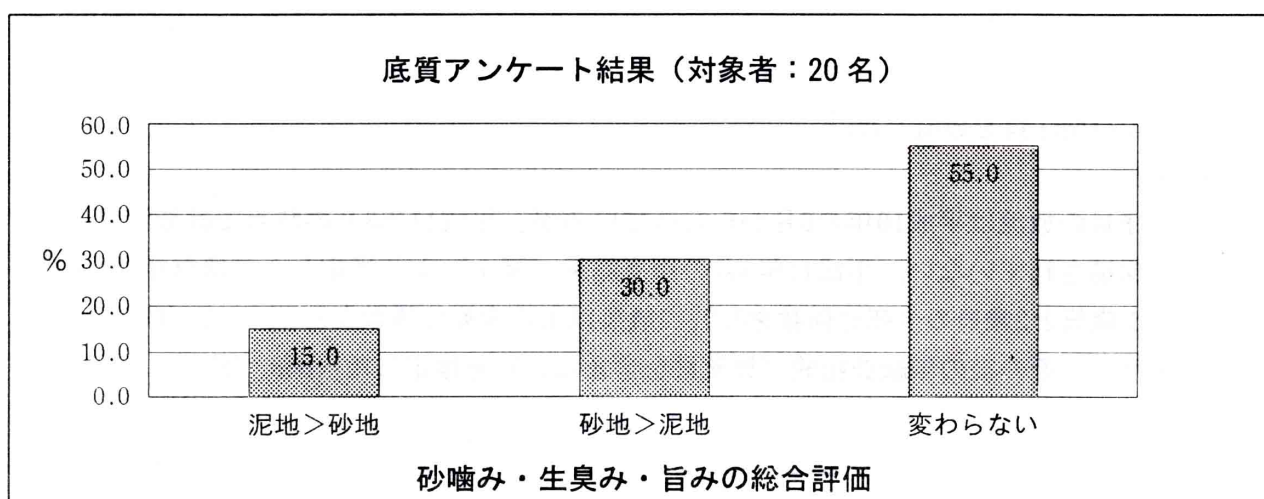


図1-1

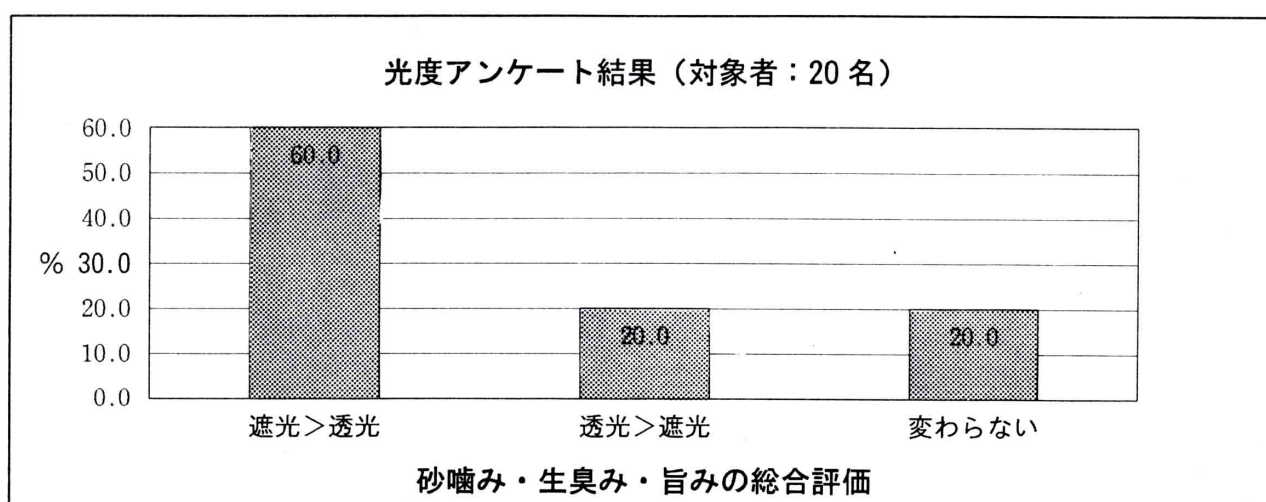


図1-2

図1 食味試験による評価