

2) 全雌ニゴロブナの鮎寿し試作試験

吉岡 剛

【背景】水産試験場で、雄性ホルモン処理した偽雄魚と通常の雌魚との交配による全雌魚の大量生産技術が確立され、商品価値の高い雌の大量生産が可能となった。

【目的】上記の全雌ニゴロブナと天然ニゴロブナの鮎寿しを試作し比較検討することにより、全雌ニゴロブナに適した鮎寿しの製造方法を検討した。

【成果概要】

1. 全雌ニゴロブナは平成7年4月21日に、天然ニゴロブナは平成7年5月4日に塩切りを行ない、平成7年7月20日に水洗いを行い、一日、日陰干しの後、平成7年7月21日に本漬けを行なった。本漬けは、伝統的な方法を用いた。
2. 樽は木製のものを用い、蓋には竹の皮、三編み縄はわら縄を使用した。手水は水のみで本漬けを行なった。樽は、風通しの良い日陰に設置し、水替えは、2週間に1度程度行なった。
3. 平成7年12月1日に、鮎寿しを取り上げ、食味による比較（香り、骨の硬さ、肉質、歯ごたえ、塩味、酸味）を行なった（図1）。
4. 総合評価、香り、塩味では、天然と全雌の間で明らかな差は見られなかったが、肉質、骨の硬さに関しては全雌ニゴロブナのほうが柔らかいという結果となった。また、酸味は、全雌ニゴロブナのほうが強いようであった。
5. 全雌ニゴロブナの鮎寿しが、柔らかい原因としては、全雌ニゴロブナと天然ニゴロブナのサイズが異なっていたため、少し魚体の小さかった全雌ニゴロブナのほうが先に漬かってしまったと思われる。

【成果の活用】全雌ニゴロブナは、現時点で商品化される予定はないが、鮎寿しを製造する際は、天然に比べて、肉質がやや柔らかいことに留意して、発酵が進んだ時点で早めに取り上げたほうが良いと思われた。

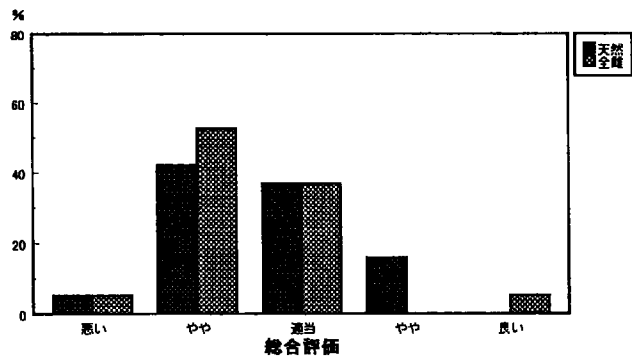
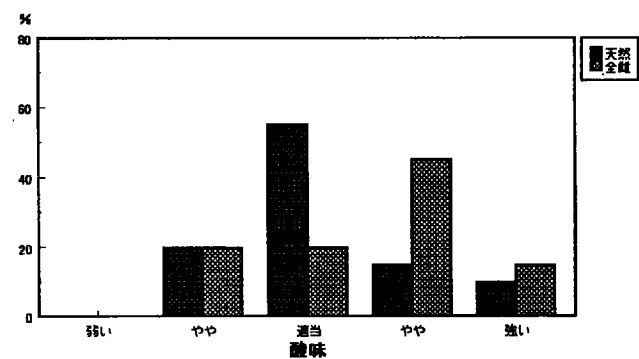
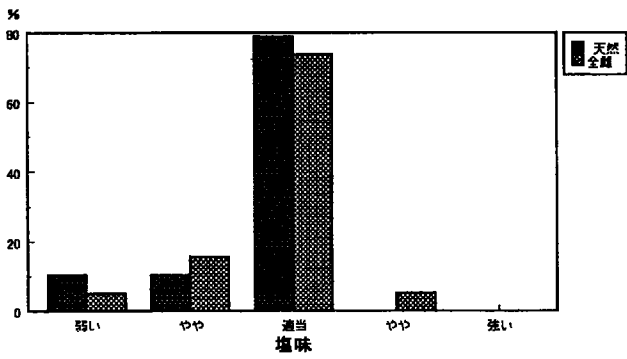
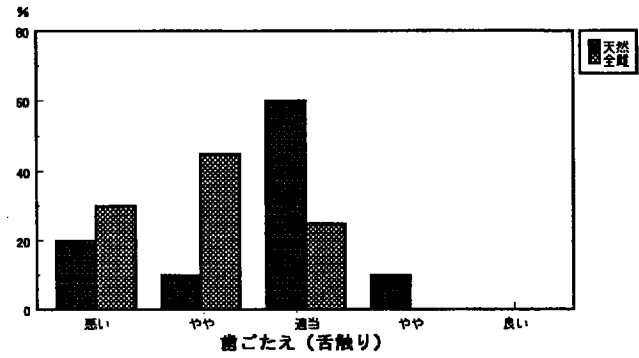
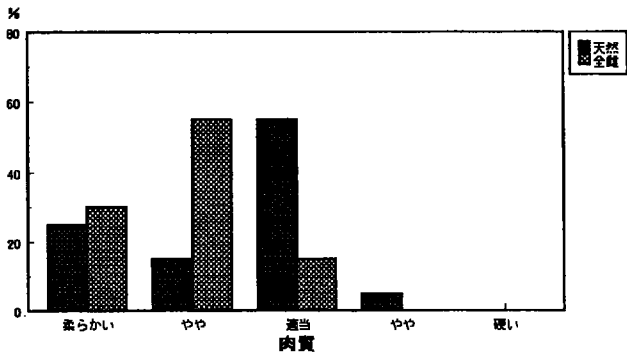
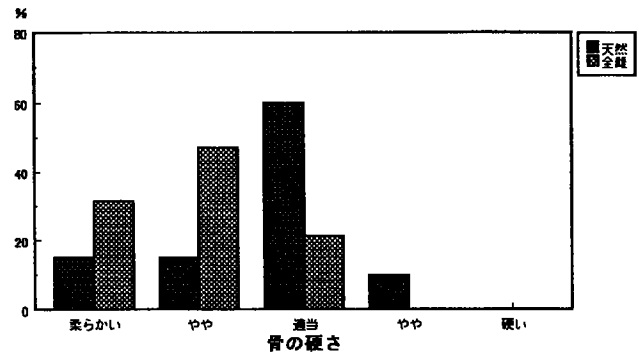
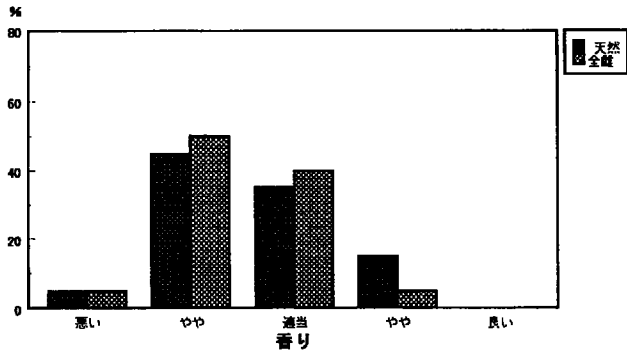


図1. アンケート結果