

# びわサーモンの官能評価（脂のり・身の色）について

孝橋 賢一・菅原和宏・びわサーモン振興協議会

## 1. 目的

養殖ビワマスの試食会（平成 26 年 10 月 29 日）において流通業者等をパネラーとした官能試験を実施し、養殖ビワマスの特徴を把握することを目的に行った。

## 2. 方法

びわサーモン振興協議会の会員業者が生産した 600～800 g の養殖ビワマス 7 業者 10 尾（標本 A～J）と平成 26 年 8 月に漁獲された天然ビワマスにアルコールブライン凍結を施し試食会まで冷凍保存していた 1 尾（標本 K）の合計 11 尾について、生産業者および流通業者、ホテル・旅館の料理人、行政を含む 24 人を評価パネラーとした官能試験を行った。

評価は臭いの有無と身の色、色の鮮明さ、歯ごたえ、脂のり、うまみの 6 項目についてそれぞれ 5 段階で行い、あわせて総合評価として 1 位から 11 位まで順位を付けた。官能試験に供したフィレは 7 業者それぞれ活け締め後、24 時間経過（標本 A～G）と 1 業者のみ 24 時間経過（標本 I）に加えて、活け締め直後（標本 H）、48 時間経過のもの（標本 J）とした。総合評価の集計は、各パネラーが付した順位について、1 位から 11 位にそれぞれ 11 点から 1 点と順次得点を与え、その加重平均で評価得点とした。

本報告では業者間での脂のり、身色の差異について報告する。

## 3. 結果

図 1 に各標本の脂のりの評価と図 2 に身色の評価を示した。

同一条件である標本 A～G および I で比較すると脂のりは、業者間でばらつきは小さく、ちょうど良い脂のりとした回答が最も多かつ

た。しかし身色については大きくばらついた。



図 1 各標本の脂のりの評価

0 がちょうど良い、(-) は少なすぎる、(+) 多すぎる評価

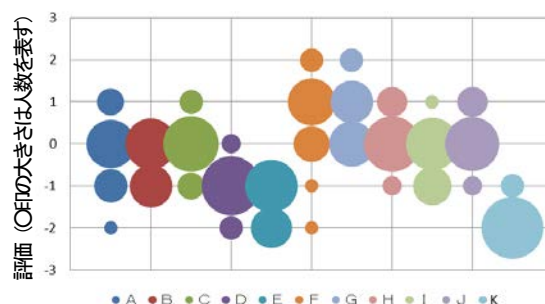


図 2 各標本の身の色の評価

0 がちょうど良い (-) は白すぎる (+) は赤すぎる

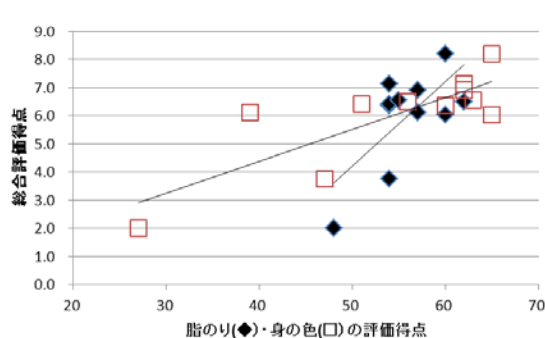


図 3 総合評価と脂のり(◆)・身色(□)の関係

図 3 に総合評価得点と脂のり、身色の評価の相関を示した。脂のり、身色ともに総合評価と正の相関があった。とくに身色は業者間でばらつきがあることから、ブランド化にあたり基準を設ける必要があると思われた。