

2020年春から初夏にかけて漁獲アユに認められた着臭について

孝橋賢一・菅原和宏・森田 尚・谷口秀治(下水道課)

1. 目的

2020年2月中旬から6月上旬にかけて北湖の浅水域で漁獲されたアユ加工品の一部で着臭があり、クレームがしばしば寄せられるとの相談が漁業者や加工業者からあった。そこでこれら着臭についてその状況把握と原因について検討した。

2. 方法

① 食味検査

着臭魚の出現状況を把握するため、2020年5月27日および6月2日に湖北部のX漁協のユリで漁獲されたアユについて、竜田揚げとし、水試の職員11名をパネラーとした食味検査を行った。評価については、着臭の有無とその程度について5段階評価とした。また着臭部位を大まかに推定するため、別途内臓を除去したものについても同様に調理し、評価した。

② 消化管内容物調査

試食検査を行ったアユと同ロットを各10尾ずつについて消化管内容物を取り出して実体顕微鏡下で観察し、各々の内容物の出現頻度と出現率で評価した。

③ 着臭アユからの異臭成分の分析

4月4日にY漁協で漁獲され、異臭味が確認されたアユと同ロットおよび塩素を中和した水道水で飼育したアユのそれぞれ10尾ずつをプールして魚体を磨碎し、パーティックによる前処理後、GC-MSにより異臭成分の検索と定量を行った。なお分析に当たっては県下水道課のご協力を得た。

3. 結果

① 食味検査

5月27日(以下A)および6月2日(以下B)に漁獲されたアユを用いた食味検査の

結果、強度3以上の強い異臭を感じたパネラーの割合は、Aでは45.5%であったのに対し、Bで9%であった。しかし内臓を除去すると、Aが18.2%、Bでは0%に低下した。また臭いの種類は、カビ臭とする回答が大半で、ソブ臭、生臭いとする回答が次いだ。

② 消化管内容物調査

試食検査を行ったA、Bのそれぞれ10尾ずつの消化管内容物を検鏡したところ、餌料動物プランクトンはほとんど見つからなかったが、上水にカビ臭など異臭味をつけるとされる藍藻類と外観上同様なものがAで8尾、Bで4尾から確認された。

③ 着臭アユからの異臭成分の分析

分析の結果、4月4日漁獲アユからのみ、カビ臭の1種であるジェオスミンが12 μ g/Kg検出された。

他魚種で報告されている着臭閾値と比較しても十分に高く、今回の着臭アユの原因物質と考えられた。

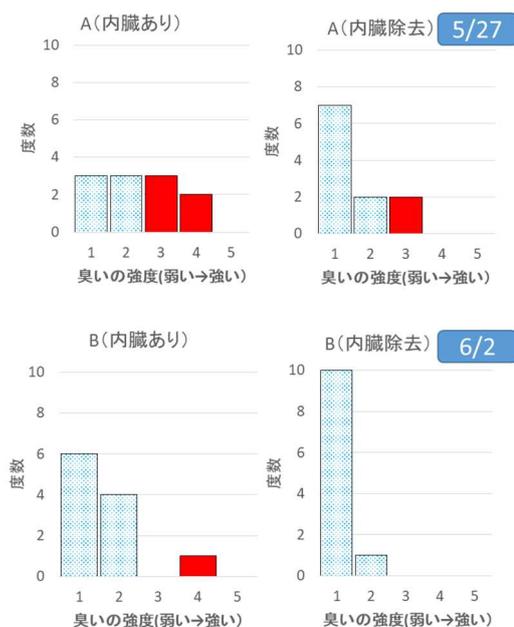


図 着臭アユの食味検査結果