

# 本県産アオメエソ(メヒカリ)の優位性

福島県水産試験場 漁場環境部

部門名 水産業－利用加工－その他  
担当者 富谷敦・佐藤利幸・山本達也

## I 新技術の解説

### 1 要旨

本県産アオメエソ(メヒカリ)の粗脂肪を同一年級群に着目して調査し、また他地域産アオメエソと同じ全長のアオメエソと比較することで魚価向上につながる優位性を明らかにした。

- (1) 市場水揚物全長測定及び精密測定の結果から、切断法により分離した2007年級群の全長組成の推移から、時期の経過に伴い全長が増加することを確認した(図1)。
- (2) 2007年級群の漁獲の主体となった全長のアオメエソ174尾を供試魚として粗脂肪をソックスレー法で分析し、2007年級群の全長の増加に伴い、粗脂肪が増加することを確認した(図2)。
- (3) 同じ全長の本県産及び他地域産アオメエソの粗脂肪を月別に比較し、本県産アオメエソの粗脂肪が高いことを確認した(図3)。

### 2 期待される効果

本県産アオメエソの粗脂肪が他地域産より高いことが確認できたことから、今後、他の魚種への展開や、うま味や鮮度等についての試験設計でも差異が生じることが期待できるとともに、現在いわき市でPRしている市の魚の取組みに寄与できる。

### 3 適用範囲

水産研究者、生産者、流通業者

### 4 普及上の留意点

- (1) 他地域産アオメエソは本県では漁獲されない全長180mm台も水揚げされ、この全長の粗脂肪は本県産で漁獲される大型全長である150～160mm台と同水準である。
- (2) 魚種によっては粗脂肪以外の優位性もあるので、味に關与する遊離アミノ酸及び核酸関連化合物や鮮度等を調査して、粗脂肪以外の優位性を把握する必要がある。

## II 具体的データ等

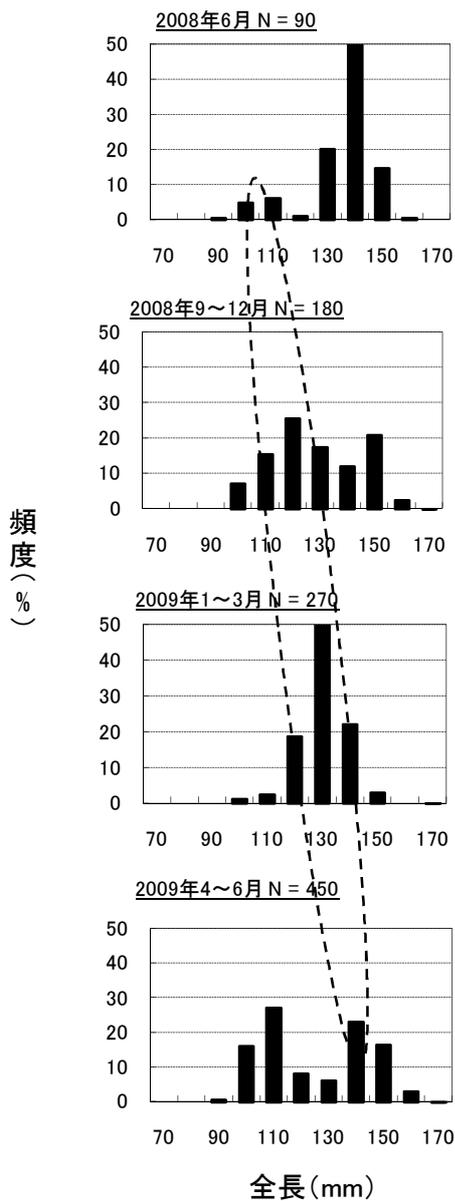


図1 2008年6月～2009年6月の  
本県産アオメエソの全長組成の推移  
(波線は2007年級群)

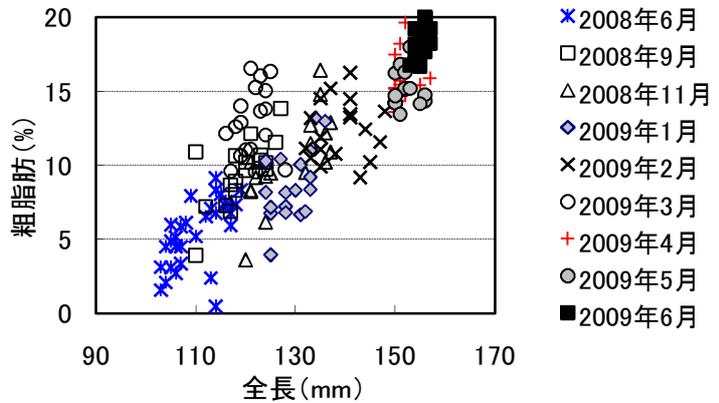


図2 本県産アオメエソ2007年級群の  
粗脂肪及び全長の月別推移

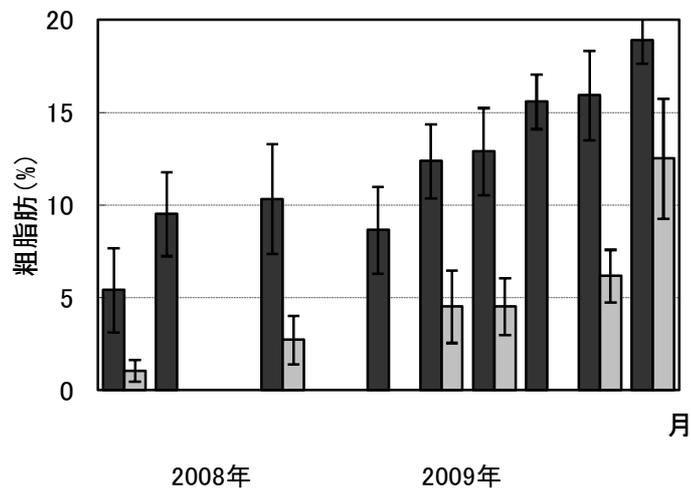


図3 本県産及び他地域産アオメエソの  
同じ平均全長における粗脂肪の推移  
(誤差線は標準偏差)

■本県産アオメエソの粗脂肪(%)  
□他地域産アオメエソの粗脂肪(%)

## III その他

### 1 執筆者

富谷敦

### 2 研究課題名

有用水産物の優位性に解明に関する研究

### 3 主な参考文献・資料

(1) 平成20、21年度 水産試験場 事業概要報告書