

クロダイの有効活用を目指した「おいしさ」の評価

橋本 加奈子（水産機構・技術研）

近年、ノリ養殖では海水温の上昇や栄養塩の低下などにより生産量が減少しており、その要因の一つとしてクロダイによる食害が問題となっている。食害対策としてクロダイの漁獲促進が必要であるが、一部地域では需要が低く、低利用魚となっている。そこで本研究では、クロダイの旬やおいしさを科学的に明らかにし、その利用促進に役立てることを目的とした。

クロダイの食味特性を調べるため、同程度のサイズのクロダイとマダイの刺身を用いた官能評価を行った。その結果、統計的な有意差は認められなかったものの、クロダイは「全体的に好ましい」「味が好ましい」「味が濃い」と評価される傾向が共通して見られた。一方、マダイは「柔らかい」「水っぽい」と評価される傾向があった。このことから、冬季のクロダイは味が好ましく、味が濃いと評価され、マダイに劣らないおいしさを有することが示唆された。また、成分分析の結果、一般成分には両種で有意差は認められなかったが、クロダイではアラニンやロイシンなどの遊離アミノ酸量が有意に多かった。これらの結果から、遊離アミノ酸含量の違いが「味が好ましい」「味が濃い」と評価された要因の一つである可能性が示唆された。さらに、刺身を口に入れて咀嚼し、飲み込んだ後までの食味の経時変化を評価する官能評価手法である TDS (Temporal Dominance of Sensation) 法を用いて評価した。その結果、両種とも咀嚼中にはまず「甘味」が感じられ、その後「うま味」へと感覚が変化し、飲み込んだ後も「うま味」が持続した。一方で後味には差がみられ、クロダイでは「雑味」、マダイでは「水っぽさ」が感じられた。

以上より、クロダイのおいしさの要因の一つとして遊離アミノ酸が関与していることが示唆された。また、クロダイ特有の風味として後味に雑味が感じられることが確認された。今後はその成分の特定や雑味を抑える調理・加工方法を提案することで、さらなる利用促進が期待される。