│分類番号 │ 24-09-31-02

三崎の水産加工冷凍原料のマカジキ及びメカジキの品質

[要約] 三崎で特産される味噌、粕漬けなど、加工品の原料として最も使われているのがかじき類である。漁獲地域や処理方法によっては、鮮度低下した原料も見られることから、かじき類のうち調理用切身に加工されたマカジキ及びメカジキについて、2002年から10年間鮮度評価の指標としてK値を測定した。その結果、加熱調理用として一般に適しているK値40%以下のものは、マカジキ72検体中の96%であった。だが、メカジキの93検体は100%であり、特に刺身レベルであるK値20%未満は全体の90%であり、特に高鮮度の魚体が用いられていた。

神奈川県水産技術センター・企画資源部 連絡先 046-882-2312

## 「背景・ねらい」

三崎で行われている水産加工業では、主にかじき類を原料として様々な加工品を生産している。今回、かじき類のうちマカジキとメカジキについて、冷凍原料を切身にして調理加工用のフィレ製品として製造していたことから、原料魚の品質として鮮度指標であるK値による比較により、品質のバラツキなどについて調査し、品質管理や新たな三崎の原料魚基準によるブランド化のための資料とした。

## [成果の内容・特徴]

- 1 マカジキの水揚げ量は2002年を基準として2011年には約半分の1,277t/年に減少し、それに伴い平均単価が約50%の上昇が見られた(図1)。メカジキの水揚げ量では、2002を基準として2006年までは年々増加していたが、2007年以降は減少に転じ、2011年には約半分の2,485t/年まで減少した。しかし、マカジキと異なり、水揚げ量が減少しても年平均単価は殆ど上昇せず、単価への影響は少ないことが示唆された(図2)。
- 2 2008 年のマカジキ及びメカジキとも、測定した検体の数は少ないものの、 その年だけ平均 K 値が極めて高いことから、産地での取り扱いに何らかの問 題があったと考えられるが、その後は改善されたと思われる。
- 3 マカジキの平均 K 値は 24.2%で、20~30%未満の区分が最も多く全体の44.4%を占めていた。加熱調理用として一般に適している K 値 40%以下のものは、72 検体中の96%であった(図3)。
- 4 メカジキの平均 K 値は9.5%であった。10%未満の区分が最も多く63.4%であり、20%以内には約90%が含まれており(図 4)、マカジキに比べて K 値が低く、魚種の特性として高鮮度であることが明らかになった。

## [成果の活用面・留意点]

- 1 鮮度のいいものを品質ブランドとしてアピールする必要がある。
- 2 三崎で生産される加工品の品質管理のための基礎データとする。
- 3 他のかじき類についても検討していく必要がある。

## [具体的データ]

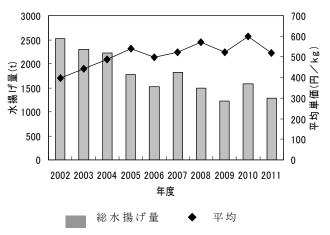


図1 日本で漁獲水揚げされたマカジキの 水揚げ量と平均単価

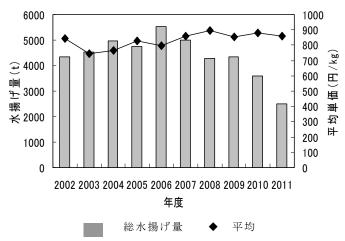


図 2 日本で漁獲水揚げされたメカジキの水揚げ量と平均単価

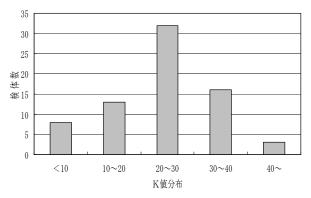


図3 解凍した冷凍マカジキ切り身のK値分布

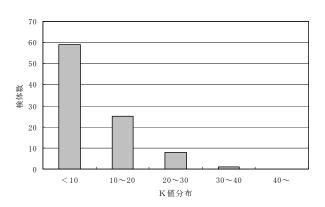


図4 解凍した冷凍メカジキ切り身のK値分布

[資料名] 「三崎の水産加工で用いられているマカジキ及びメカジキ冷凍魚のK値から見た品質」神奈川県水産技術センター研究報告第6号 pp49-53.

[研究課題名] 三崎水産加工業のブランド化技術研究

[研究期間] 平成24年

[研究者担当名] 臼井一茂