

通し番号	4983
------	------

分類番号	R01-92-31-02
------	--------------

平塚の新たなブランド「金アジ」の体型と脂ののりによる品質評価
<p>[要約] 湘南ひらつか名産品・特産品に選定された「金アジ」について、平塚市漁業協同組合の依頼で、旬とされる6月のマアジの脂ののりとともに、漁業者が経験的に外見で判断した魚の品質規格を評価した。金アジ判定で尾叉長が19～22cmのマアジはほぼ全ての魚体で脂肪含量が10%を超える高脂肪魚であった。肥満度と脂肪含量には相関がみられなかったが、体高／頭部長の比率が1.0以上の魚は高脂肪魚であり、漁業者の選別によって金アジと区別でき、品質による規格化を進めることが可能になった。</p>
神奈川県水産技術センター・企画指導部利用加工担当 連絡先046-882-2313

[背景・ねらい]

平塚市と平塚商工会議所により、平成30年度に新たに改訂された「湘南ひらつか名産品・特産品」に選定された「金アジ」について、品質基準が策定されていないことから、平塚市漁協の依頼により、評価基準や脂ののりなどの品質調査を実施し、ブランド化を推進する。特に、漁業者による見た目による選別にて高脂肪魚と選別評価が可能か評価した。

[成果の内容・特徴]

- 平成30年に一般にマアジの旬といわれる春に2回（6/4、6/25）と比較対象として冬に1回（12/13）、併せて3回のサンプリングを行い、魚体の測定（体重、尾叉長、頭部長、体高、体幅：図1）、およびフィレ化した後の水分（105℃乾燥法）、灰分（680℃灰化法）、脂質含量（ソックスレー法）の測定を行った。結果、漁業者により金アジに分類された6月の個体は脂肪含量が普通アジより多く、12月は金アジと普通アジの脂肪含量は変わらず、金アジは春に脂肪含量が多くなることが明らかになった。なお、一般にマアジの脂肪含量は4～5%程で、高脂肪魚は10%以上とされる。
- 令和元年度は、マアジの旬である春（6/6、6/10、6/18、6/25）に魚体測定と一般成分測定を行った。金アジ及び普通アジ全ての平均尾叉長は23.8cm（18.7～32.9cm）、平均体重は196.2g（88.2～393.0g）であった。平均脂肪含量は金アジで12.3%（5.9～19.3%）となり、普通アジの平均8.8（4.0～14.4）より高い値であった（表2）。等分散を仮定したt検定を行ったところ、2群のデータが等しいという仮説は否定され、有意差が認められた。
- 体型的な特徴としては、尾叉長と体重の関係から得られる肥満度とは脂肪含量と相関がみられなかった。しかし、体高／頭部長の比率が1.0以上であるマアジは、見た目として全体的に丸みのある魚体であり、脂肪含量が10%を超えるものが殆どであった。漁師による金アジ判定の確率は75%であったが、それは尾叉長22cm以上の大型魚には脂肪含量10%を超える魚はいなかったことが影響した（表2）。
- 以上の結果、金アジの特徴としては、マアジの旬である春頃に体高／頭部長の比率が1.0以上の見た目上丸い魚体であり、尾叉長が20cm程で、脂肪含量で10%を超える高脂肪魚であることが明らかになった。

[成果の活用面・留意点]

- 1 平塚市漁協に所属する定置網で漁獲されるマアジのうち、今回の基準により評価を行えば、高脂肪魚であるマアジとして規格化した「金アジ」の品質基準化が図られる。また、近隣の漁場（二宮、大磯など）での品質評価としても利用できると思われる。
- 2 金アジの評価として脂肪含量だけでなく、味わいや適した調理法などのPRも必要と思われる。それらを含めて、地域ブランドとして根付いた商品として育ててほしい。

[具体的データ]



図1 マアジの身体計測

表1 尾叉長による判定別脂肪含量（尾）

尾叉長	金アジ判定		普通アジ判定	
	脂肪含量		脂肪含量	
	10%以上	10%未満	10%以上	10%未満
18cm～			1	
19cm～	2		2	2
20cm～	6	1	2	2
21cm～	8		1	1
22cm～				
23cm～				
24cm～		3	1	
25cm～		2		3
26cm～	1		1	2
27cm～				
28cm～				6

表2 体高／頭部長による判定別脂肪含量

体高／ 頭部長	金アジ判定		普通アジ判定	
	脂肪含量		脂肪含量	
	10%以上	10%未満	10%以上	10%未満
0.85～				①
0.90～				3+③
0.95～			4+②	⑦
1.00～	5	1+①	2	2
1.05～	6+①	①		
1.10～	5	②		
1.15～	1	①		

※○内の数字は、尾叉長 24cm 以上の魚体数

[資料名] 平成30年度調査研究事業「ひらつか農林水産物ブランド化支援研究」事業実績、神水セ資料 No. 113

令和元年度調査研究事業「ひらつか農林水産物ブランド化支援研究」事業実績、神水セ資料 No. 143

[研究課題名] ひらつか農林水産物ブランド化支援研究

[研究期間] 平成30年度～令和元年度

[研究者担当名] 企画指導部利用加工担当 臼井一茂、関貴弘