

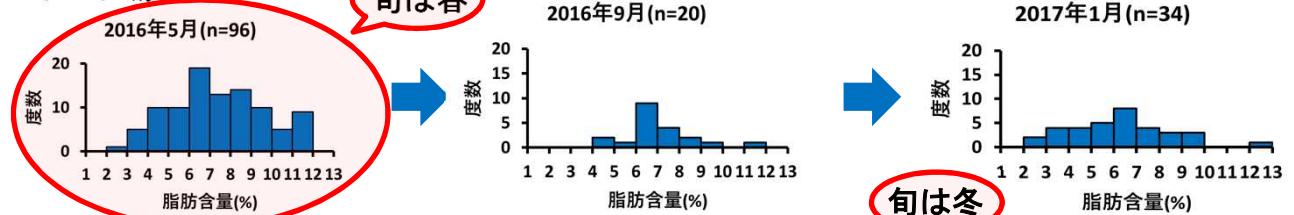
但馬地域魚類の脂肪特性と簡易脂肪測定

【背景・目的・成果】水産物のおいしさや旬の判断基準の一つである「脂ののり」の季節変化を数値で示し、但馬の魚3種類について、一般的に言われている旬の裏付けをすることができました。また、これまで漁業者や加工業者さんがある程度の精度で脂肪含量を簡易に測定できる方法の必要性が指摘されてきましたが、市販の魚用脂肪計で但馬の魚2種の脂肪含量を測定できるようになりました。

【主な成果】

1 但馬の魚「脂ののり」から見た季節変化

ハタハタ(筋肉)



アカガレイ(筋肉)



ニギス(筋肉+内臓)



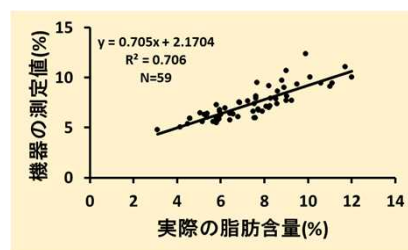
2 但馬の魚の簡易脂肪含量測定

但馬の魚2種類(ハタハタ、アカガレイ)の脂肪含量が、機器で測定できるようになりました。

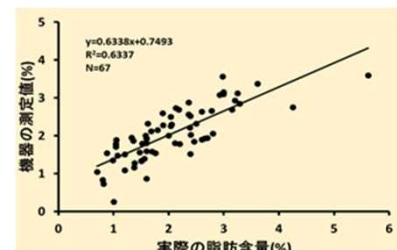
実際の脂肪含量と機器で測定した脂肪含量の関係



簡易脂肪測定装置



ハタハタ



アカガレイ

【技術の活用】

但馬の魚の「脂ののり」から見た旬を、漁業組合や地域のイベント等でPRする材料として活用してもらいます。また、簡易脂肪計を使って現場で魚の脂肪含量を測定することにより、脂ののった魚に付加価値をつけるための手法として活用してもらいます。

