

ブランドマハタの開発を目指して

甘夏果皮を添加した飼料を与えた養殖マハタ

◆三重県は全国トップの養殖マハタ生産量を誇りますが、マハタは一般にはなじみの少ない魚であり、ブランドマハタの開発により三重県産マハタの知名度を上げていく必要があります。

◆そこで、マハタ養殖が盛んにおこなわれている三重県尾鷲市の地域産品である甘夏果皮の粉末を添加した飼料が、マハタの身質へ与える影響について調査し、身質向上効果について検討しました。

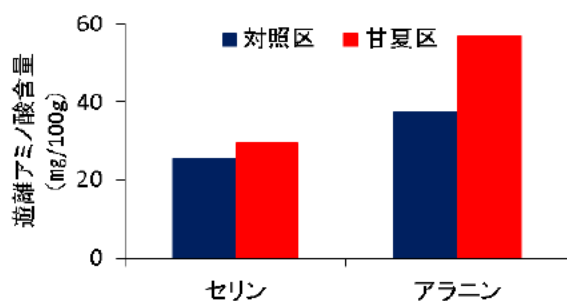
◆飼育試験は尾鷲市内のマハタ生産者の海面生簀で実施しました。甘夏果皮(乾燥粉末)を0.5%添加したエサを給餌する甘夏区と、甘夏を含まない市販のエサを給餌する対照区を設け、約2か月間飼育試験をおこないました。



※この研究は尾鷲市海面養殖振興協議会からの委託を受けて実施しました。

□マハタ筋肉中の遊離アミノ酸含量

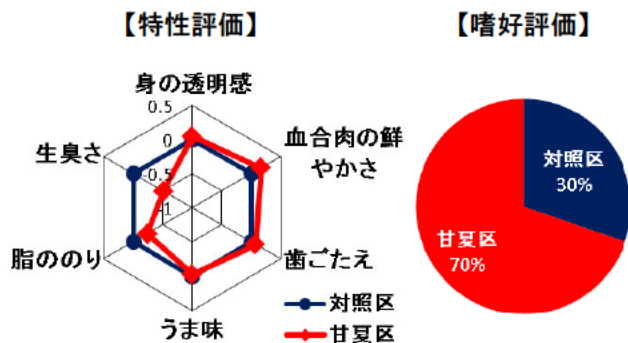
▶筋肉中の遊離アミノ酸18種の含量を調べたところ、**セリンとアラニンの含量が甘夏区で高い**ことがわかりました。(セリンとアラニンはともに甘味を呈する遊離アミノ酸。)



□マハタ刺身の官能評価

▶6つの項目について、7段階の強度でマハタ刺身を評価する特性評価では、甘夏区のマハタは対照区に比べて**生臭さが少ない**結果となりました。

▶さらに、どちらのマハタ刺身が好みかを選択する嗜好評価では70%の評価者が甘夏区を選んだことから、甘夏区のマハタは**より多くの方に好まれる**身質であることがわかりました。



甘夏を添加した飼料をマハタに給餌することで、甘味を呈する遊離アミノ酸含量が多く、生臭みが少ない身質へ改善できることがわかりました。



三重県水産研究所 尾鷲水産研究室

Mie Prefecture Fisheries Research Institute Owase Branch

〒519-3602 尾鷲市天満浦字古里215-2

TEL (0597)22-1438

FAX(0597)22-1439