

高級魚マハタの普及に向けて

養殖マハタの身質特性と脂肪含量コントロール

マハタは白身の高級魚で、刺身で食べるとコリコリとした食感と甘味、鍋で食べると身の美味しさはもちろん、旨味が凝縮されたコラーゲン質のスープが楽しめます。刺身、鍋に限らず、中華料理や洋食など幅広い料理に用いることができる美味しい魚であるため、新しい養殖魚として期待されています。そこで養殖生産を支援するため、養殖マハタの身質の特長の把握と、身質をコントロールする技術の開発を行いました。



養殖マハタの身質特性(養殖マダイとの比較)

- 血合肉は、マダイでは褐変が進行し活〆168時間後には黄色に変色しましたが、マハタではほとんど褐変せず鮮やかな赤色が持続しました(図1)。
- 冷蔵保存時のマハタ筋肉からのドリップ量はマダイより少なく推移しました(図2)。
- 以上のことから、養殖マハタは養殖マダイより身持ちが良いことがわかりました。

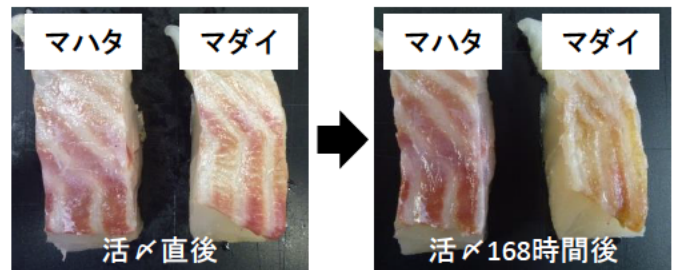


図1. 血合肉の褐変の様子

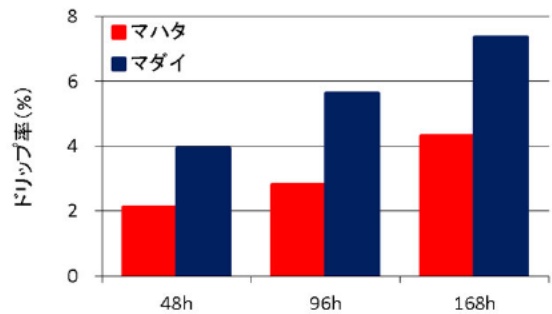


図2. 冷蔵保存時の筋肉からのドリップ量

脂肪含量のコントロール

- 粗脂肪含量が6%と12%のエサを給餌したマハタの筋肉中の粗脂肪含量を比較したところ、12月と2月には脂肪12%飼料で粗脂肪含量が高くなりました(図3)。
- 以上のことから、冬季に脂肪含量が高い飼料を給餌することで、脂ののったマハタを生産できることがわかりました。

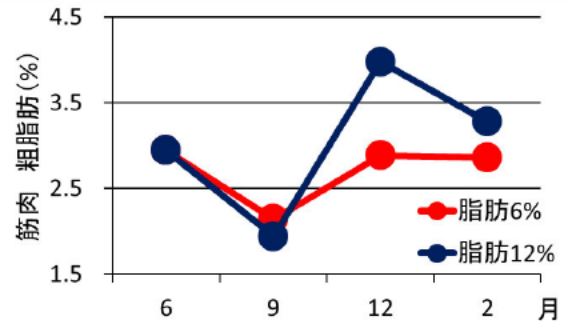


図3. 筋肉中の粗脂肪含量の推移



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