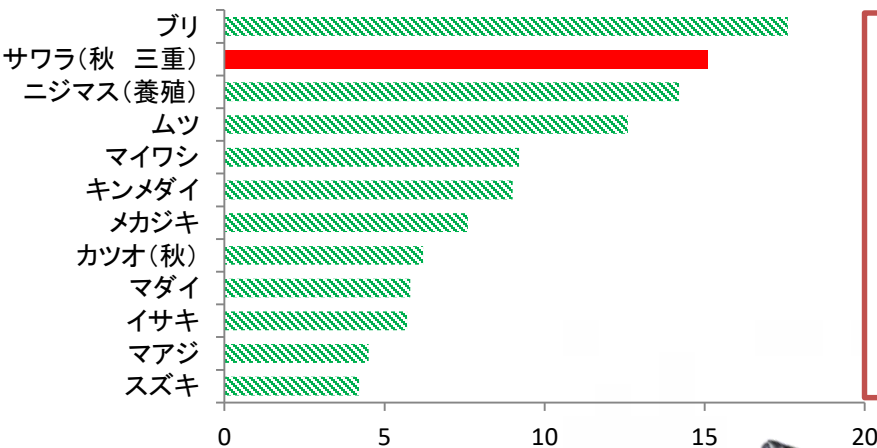


「答志島等で水揚げされるサワラのブランド化支援」

答志島では、驚くほど脂の乗るサワラが水揚げされます！

サワラは、柔らかく味わい深い白身の大変美味しい魚です。2000年以降、全国的に漁獲量が増加していることから、各地でブランド化の取組が行われています。三重県でも特に鳥羽地域でサワラの漁獲量が増えており、鳥羽市では漁業と観光が連携して、答志島等で水揚げされるサワラのブランド化の取組が行われています。その技術支援として、サワラの成分特性を明らかにするための調査を行いました。

答志島産のサワラはどういう特徴があるのでしょうか。おいしさの指標のひとつとされる「脂の乗り」(脂肪含量)を探ってみました。

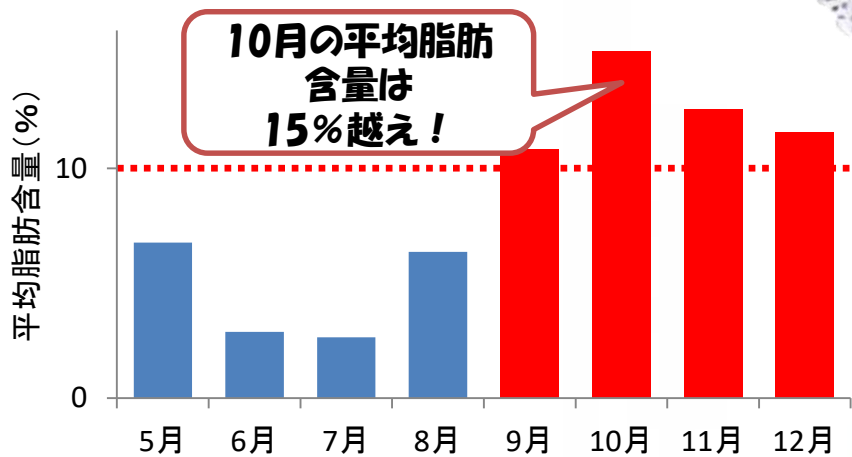


答志島産のサワラは、秋から冬にかけて脂肪含量が非常に高くなることがわかりました。きめ細やかな白身に霜降りのように脂が差した、とろけるような食感が特徴です。

イワシなどの豊富な小魚を食べて、脂肪をたっぷりため込みます。成長も早く、生まれて1年で1kgを超える大きさまで成長します。

答志島産サワラと他魚種の脂肪含量の比較

出典：日本食品標準成分表2015(七訂)文部科学省



答志島産サワラの月別平均脂肪含量の変化(2017)

答志島、菅島で秋～冬に水揚げされるサワラのうち、厳しい基準(脂肪含量10%以上、サイズ2.1～4.0kgなど)を満たすものが、2018年から『答志島トロさわら』としてブランド化され、高い評価を得ています。



三重県水産研究所 企画・水産利用研究課

Mie Prefecture Fisheries Research Institute

〒517-0404 志摩市浜島町浜島3564-3

TEL (0599)53-0130

FAX(0599)53-2225

(2019年3月発行, 2024年7月一部改変)