

赤サビシジミの活用試験

普通のシジミどう違う？

特別調査研究推進チーム

中央水産試験場加工利用部

留萌北部地区水産技術普及指導所

留萌支庁水産課

天塩町農林水産課

●目的

近年、天塩では貝殻に赤褐色の泥状物質（赤サビ）が付着したシジミが多く認められている。このシジミは赤サビシジミと呼ばれ、見た目の悪さから鮮貝として流通できず、また、貝殻に付着した赤サビは通常の洗浄では除去することができないため、産地では大きな問題となっている。このため、赤サビシジミを加工原料として活用するための知見を得る。

●調査方法

平成15年7月および9月に通常シジミおよび赤サビシジミを採取し、むき身の成分分析および細菌検査を行った。また、特殊な設備を必要としない簡易な加工品である佃煮製品の試作を行い、品質の違いを調べた（図1、2）。

●成果

- ①水分、タンパク質、グリコーゲン、鉄分、コハク酸は通常シジミと赤サビシジミで明らかな差がみられなかった（表1）。
- ②遊離アミノ酸の総量は通常シジミ、赤サビシジミともに、9月試料で7月試料の1/2以下であった。通常シジミと赤サビシジミの違いよりも、季節による変動の方が大きいと考えられた（図3）。
- ③むき身の一般生菌数は通常シジミ、赤サビシジミどちらも $10^4 \sim 10^5$ CFU/g程度、耐熱性菌数は $10^2 \sim 10^3$ CFU/g程度であった。一般成分と同様に、通常シジミと赤サビシジミで明らかな差がみられなかった（表2）。
- ④赤サビシジミおよび通常シジミを原料として佃煮を試作したところ、食味に差がなく、同様の品質のものが得られた。

●展望と課題

赤サビシジミは通常シジミと比べ、むき身の成分に明らかな差はなく、佃煮等に加工しても同様の品質のものが得られることがわかった。このことから、赤サビシジミのむき身は加工原料として十分、活用できる可能性が示された。

【連絡先】 中央水産試験場加工利用部

住所 余市町浜中町238番地

電話 (0135) 23-8703

FAX (0135) 23-8720



通常シジミ 赤サビシジミ



図2 佃煮製品の試作

図1 通常シジミと赤サビシジミ

表1 シジミむき身の一般成分等

水揚げ日	区分	水分 (%)	タンパク質 (%)	グロゲン (%)	灰分 (%)	鉄分 (mg/100g)	コハク酸 (mg/100g)
7月14日	通常シジミ	80.8	12.5	3.7	1.4	13.9	267
	赤サビシジミ	79.0	12.7	5.2	1.4	18.4	319
9月24日	通常シジミ	75.6	10.7	7.4	1.3	32.6	265
	赤サビシジミ	78.3	10.4	5.9	0.7	7.5	152

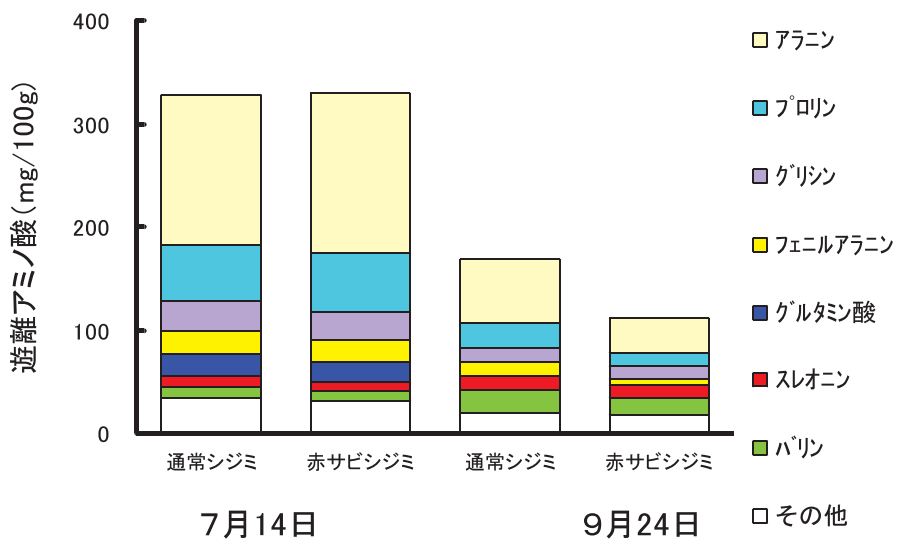


図3 シジミむき身の遊離アミノ酸

表2 シジミむき身の細菌数

水揚げ日	区分	一般生菌数 (CFU/g)	耐熱性菌数 (CFU/g)
7月14日	通常シジミ	3.5×10^4	3.0×10^2
	赤サビシジミ	2.6×10^4	2.2×10^2
9月24日	通常シジミ	1.5×10^5	4.7×10^3
	赤サビシジミ	4.4×10^4	3.2×10^3