

秋刀魚の脂を量る

利用部 辻 浩司・宮崎亜希子

はじめに

サンマの脂肪量(脂)については、加工業者、報道機関、消費者などから毎年、問い合わせがあります。前回の釧路水試だより(第七十六号)ではサンマの時期別、大きさ別、部位別脂肪量について紹介しました。

脂肪の定量(秋刀魚の脂を量る)には、脂肪抽出装置と危険物であるジエチルエーテルという薬品を使用します。このため、生鮮サンマを出荷する現場で、脂肪を定量することは大変な作業となります。

そこで、直接、脂肪を定量するのではなく、大きさ(体長)、体重などの生物測定値や簡単に測定可能な水分量からサンマの脂肪量が推定できないのか検討してみました。

脂肪量を推定

サンマは平成十一、十二年の八月から十月までの毎週、釧路市漁業協同組合総合流通加工センターに提供していただいた計二百十九

尾を試料としました。体長、体重を測定後、肥満度(体重を体長の三乗で割り算した値に千を乗じる)を算出、剥皮背肉中央部の水分と脂肪を定量しました。

試験に用いたサンマは体長が二十九から三十五cm、体重は百四から二百二十三グラムでした(図1)。体長と脂肪量の相関は低く、体重や肥満度とは正の相関がみられました(図2、3、4)。

さらに、水分量と脂肪量には強い負の相関があり(図5)、八九・四から水分量を一・一九倍した値を引き算すると、脂肪量が推定できることがわかりました。

おわりに

消費者は水産物に対し、輸入品ではなく国産、さらには地場で生産された安全で、美味しく、栄養に富むものを望んでいます。

また、生産者が消費者にどのようなサンマ(栄養成分である脂肪量)を出荷しているの

か把握することは生産者の意識の向上とサンマの消費拡大に向けてのピープルへとつながります。
さて、今年のサンマの水分量は如何に。





