

## ～赤玉ホタテは悪玉？善玉？～

夏。素麺や冷麦の美味しい季節になりました。素麺や冷麦の中に1、2本、赤や緑の色麺が入っていて、子供の頃争って取り合ったことはありませんでしたか。あれは食感だけではなく、見た目にも涼しさ、爽やかさを感じて貰うために入れてあるのだそうですが、これほど日本人の細やかな美意識を感じさせてくれる食物はありません。

ところで、ホタテ漁業関係の皆さんはよくご存じのことですが、ホタテの貝柱の中に、希に赤橙色をした「赤玉」と呼ばれるものがあります。どのくらいの頻度で見られるのか、オホーツク沿岸の3地区が冷凍貝柱製品について、延べ21年間調査した結果を加工利用部がとりまとめたところ、平均で0.15%の発生率でした。つまり貝柱千個に1、2個しか見られない大変希少なものということになります。

この「赤玉」は、干し貝柱に加工すると褐色を呈するためあまり歓迎されません。また生鮮や冷凍貝柱でも、鮮やかな赤色が目立つせいか、加工利用部にも毎年2～3件「なぜ赤いのか?」、「食べても大丈夫か?」という問合せが来るそうです。

そんな嫌われがちな「赤玉」ですが、加工利用部と(財)生産開発科学研究所が共同で行った研究結果から、その色素の主成分はペクテノロンというカロチノイド(ニンジンやサケの身の赤色もカロチノイドの一種)で、ホタテの雌の卵巣に含まれる赤色と同じ成分であることや、色素以外の栄養成分は、普通の白い貝柱と違いがないことが分かりました。さらに素晴らしいことに、このペクテノロンには、生活習慣病や老化の防止に役立つ「抗酸化活性」や、がん化細胞の増殖を抑制する「抗発癌プロモーション活性」があることも明らかになりました。

このように、「赤玉」ホタテは非常に優れた「善玉」であることが判りました。赤い色を好む中国では「インパクトが強いため、今後増殖したい」との記述のある文献もあります。日本でもこの研究結果が広く知られるようになり、主婦の皆さんが、スーパーで赤玉ホタテの入っている刺身用パックをさりげなく選んで買い物かごに入れるようになって欲しいものだと思います。

なお、HPで調べたところ、紋別の水産加工会社で赤玉だけを使ったホタテの飯寿司を製造しているとのこと。慧眼というべきでしょう。



A: 赤玉 B: 通常