

## 水産加工シリーズ

## 海明けのケガニが美味しいと言われるのはなぜ？

キーワード：ケガニ、カニみそ、堅ガニ、若ガニ

## はじめに

北海道でカニといえば、ケガニ、タラバガニ、ズワイガニ、ハナサキガニなどがあり、それらの中で漁獲量の最も多いのはケガニです。ケガニは、全道各地で漁獲され、年間約2,500トンの水揚げがあり、そのうちオホーツク海沿岸地域で約半分が漁獲されています。ただし、オホーツク海の冬期は流水で覆われるため、ケガニ漁も含め出漁できなくなります。このため、オホーツク海沿岸を閉ざしていた流水が、春になって沿岸を離れることを海明けと言ひ、流水が去ってよいよケガニやホタテ漁が始まります。

この頃、「海明けのケガニは美味しい。特にみそが美味しい。」という話をよく聞きます。しかし、本当にこの時期のケガニは他の時期より美味しいのか？ということは今まで、あまり調べられてきませんでした。また、最近では、地域のPRのために特産品についての化学分析データの要望も増えています。そこで、今回は、紋別商工会議所の協力を得て、ケガニの美味しさについて調査しました。

## 分析用のケガニ

ケガニは脱皮することで成長します。オホーツク海のケガニは2年に1度脱皮すると言われ、脱皮前のケガニは堅ガニ、脱皮後に成長したケガニは若ガニと呼ばれています。今回の調査では紋別市で水揚げ、ボイルされた市販の堅ガニ（4月）

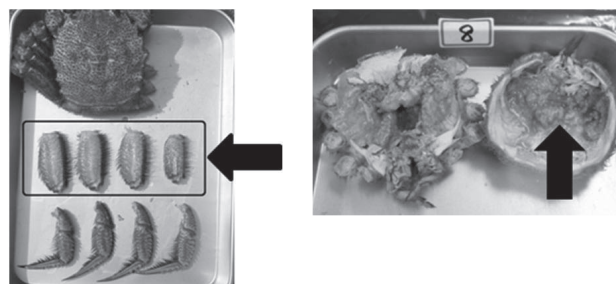


写真1 ケガニの長節（脚肉）と肝臓（みそ）の分析部位（矢印）

と脱皮後の若ガニ（7月）各10杯を用い、長節（脚肉）と肝臓（みそ）の分析を行いました（写真1）。また、脚肉については冷凍貯蔵後、食味試験も行いました。

## ケガニの脚肉の成分

ケガニの脚肉の歩留まり（身入り）は4月で75.6%、7月で71.3%と4月の方がよいことがわかりました（図1）。水分は4月で79.2%、7月で79.5%と差はみられません。遊離アミノ酸総量は4月で2,110mg/100g、7月で2,320mg/100gの値となり、中でも甘みのアミノ酸の1つであるグリシンは4月で390mg/100g、7月で620mg/100gと7月の方が多いという結果でした（図2）。

## ケガニ脚肉の食味試験

脚肉について、4月は4ヶ月間、7月は1ヶ月間-45℃で冷凍貯蔵後、8月に5℃で6時間解凍し、2点嗜好法で食味試験を行いました。試験には10～60代の男女20名に協力していただき、4月と7月を食べ比べて、どちらが美味しいか回答し、その理由を記入してもらいました。なお、試験に用いた試料の成分（冷凍前）は、4月に比べて7月は遊離アミノ酸総量が14%ほど多く、水分と塩分は、ほぼ同じでした（表1）。

食味試験の結果、4月を好んだのは4名、7月は15名、同じと回答した人は1名でした（図3）。7月を選んだ理由はみずみずしい、塩味がよい、旨み・甘みがあるが各9名、次いで食感がよいが8名でした（図4）。食味試験で7月の方が旨み・甘みがあるという結果は、表1の分析結果と一致していました。一方、水分の分析値はほぼ同じだったにもかかわらず、食味試験では7月の方がみずみずしさを感じたり、食感がよいという理由が多かったことから、冷凍による食感への影響が今後の検討課題と考えられました。

## ケガニのみその成分

ケガニのみその歩留まり（全重量に対する肝臓の割合）は4月で6.1%、7月で5.9%と差はありませんでしたが、水分はそれぞれ72.4%、80.6%と4月で少ない値でした。一方、脂質は水分とは逆にそれぞれ15.7%、8.8%となり、4月は7月の約1.8倍もありました（図5、6）。

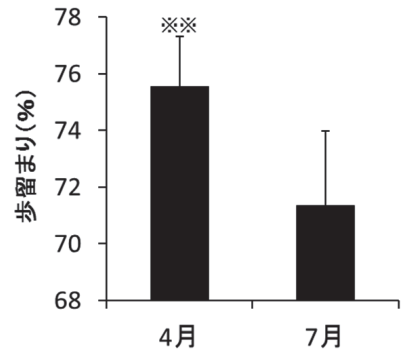


図1 ケガニ脚肉の歩留まり  
n=10,エラーバーは標準偏差  
\*\*は有意差あり (p<0.01, t-test)

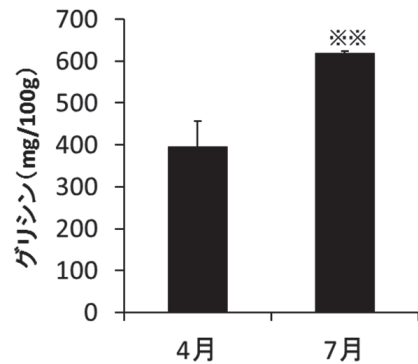


図2 ケガニ脚肉のグリシン含量  
n=3,エラーバーは標準偏差  
\*\*は有意差あり (p<0.01, t-test)

表1 食味試験に用いたケガニ脚肉の成分（冷凍前,n=4）

成分	4月	7月
水分 (%)	78.9	79.0
塩分 (%)	1.0	1.1
遊離アミノ酸総量 (mg/100g)	2140	2450

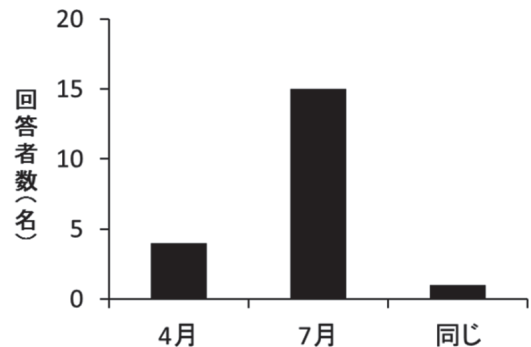


図3 冷凍ケガニ脚肉の嗜好試験

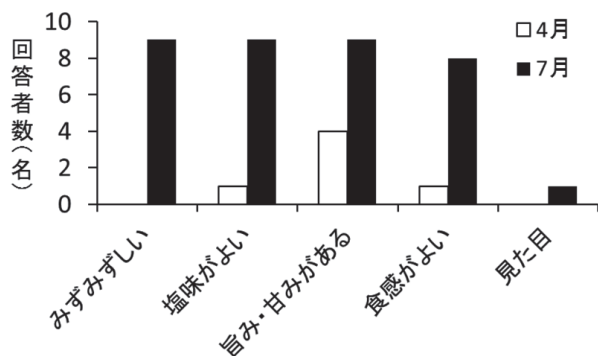


図4 冷凍ケガニ脚肉の美味しさの理由  
n=20 (複数回答あり)

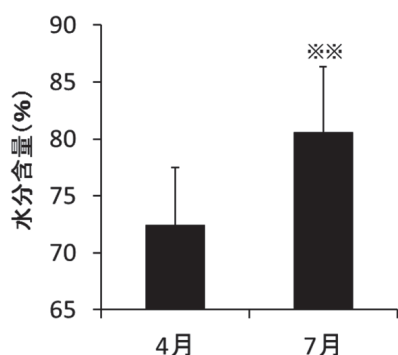


図5 ケガニみその水分含量  
n=10, エラーバーは標準偏差  
\*\*は有意差あり (p<0.01, t-test)

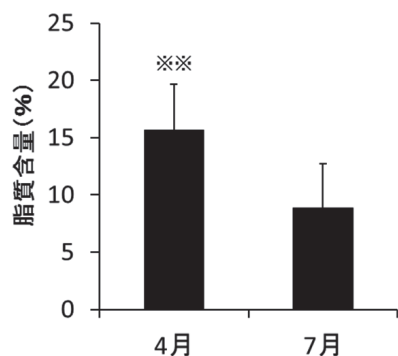


図6 ケガニみその脂質含量  
n=10, エラーバーは標準偏差  
\*\*は有意差あり (p<0.01, t-test)

### おわりに

「海明けのケガニが美味しい。特にみそが美味しい。」と言われるのは、みその水分が少なく、脂質が多いということが理由の1つとして考えられました。

今後は、生鮮のケガニを用い、時期による成分変化と食味試験から美味しさについて更に検討したいと思います。なお、今回用いたケガニの単価は、身入りが良く、みそが濃厚な4月が1杯2,400円、脚肉の甘さや旨みを感じる7月が1,200円と2倍の価格差がありました。

そろそろ海明けの時期ですが、あなたはいつケガニを食べますか？

(宮崎亜希子 網走水試加工利用部)

報文番号B2398)