

# ニジノスケの食味について

名倉 盾

近年内水面のサケ科魚類養殖は、魚粉の高騰による生産原価の上昇や、消費の低迷により経営が不安定になっている。その対策として販売単価を上昇させるため、いわゆるブランド化や異種交配魚によるスペシャルサーモンの生産が各地で行われている<sup>1)</sup>。

山梨県でも、マスノスケやヒメマスに注目し、異質三倍体の作出条件を検討し、ニジマスとマスノスケの異質三倍体(以下ニジノスケ)作出条件を明らかにしている<sup>2)</sup>。

2007年に作出したニジノスケが1kgを超えるサイズに達したため、食味について検討した。

## 材料及び方法

食味試験は、山梨県が県内のマス類養殖業者を対象に11月に開催している養殖技術講習会の会場で、養殖業者10名に対して実施した。

ニジノスケは水産技術センター忍野支所で2007年に作出し、飼育した1尾を使用した。対照として同年に作出したニジマス(ドナルドソン系)を1尾使用した(図1)。

食味試験当日朝に血抜きを行い、冷蔵状態で会場に運んだ。会場で刺身にして、1時間冷蔵庫で保存した後試験に供した。

官能評価の項目は、総合的な美味しさについて2点比較法により実施し、美味しいと感じた理由、肉色、脂の乗りの4項目については具体的に意見を聞いた。

アンケート集計後2項検定により総合的な美味しさの項目について検定を行った。

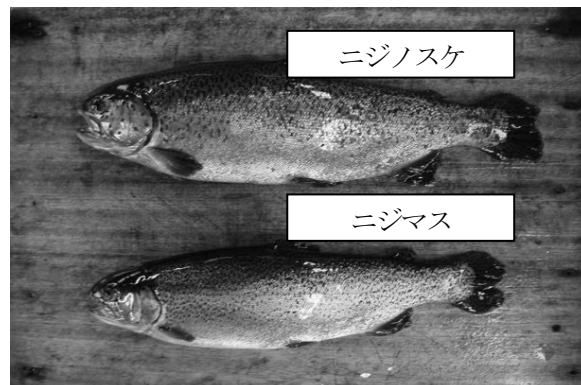


図1 食味試験に供した魚

## 結果及び考察

食味試験は平成22年11月17日に実施した。アンケート結果を表1に示す。

総合的な美味しさに関しては、10人中8人がニジノスケを美味しいと回答している。この項目について有意差が確認された(p<0.05)。

肉色は、コントロールとして使用したニジマスの色が揚がっていなかったことがアンケートから読み取れるが、ニジノスケについても薄いと4名が回答している。色揚げ開始から3ヶ月が経過している魚を使用したが、実際の出荷に当たっては色揚げ剤の濃度調整か色揚げ期間をもう少し延長する必要があると考えられる。

表1 食味試験結果

質問項目	A(ニジノスケ)	B(ニジマス)
総合的な美味しさ	8	2
美味しいと感じた理由	肉色が良い 脂の乗り具合が良い 食感が良い 後味が良い 上品な旨みがある 焼いても良さそう Bは臭みがあった	さっぱりしていた 脂が乗っていて旨みも あった
肉色		
良い	6	1
濃すぎる		
薄い	4	9
脂の乗り		
良い	5	6
少し脂が欲しい	4	4
少し脂が少なくていい	1	
脂の乗りが悪い		
脂が乗りすぎている		

脂の乗りについては意見が分かれたが、現状維持もしくは若干脂があった方がいいと思われる。肉色と共に餌の与え方に工夫をすれば解決できると思われる。

今回の試験により、食材としてニジノスケが魅力的な素材であることが判明した。今後、全雌型ニジノスケを用いて水産庁の利用承認を得るためのデータを収集していきたい。

## 要 約

1. ニジノスケの食味に関する官能試験を実施した。
2. 総合的な美味しさでは、対照区のドナルドソン系ニジマスと比較して有意に美味しいと判定された。
3. 肉色や脂の乗りについて、さらに改良の余地があると考えられた。

## 文 献

- 1) 小堀 彰彦(2008)：スペシャル・トラウトを養鱒業界の活路に。にじます，第78号，2.
- 2) 高橋一孝(2009)：サケ科魚類の新しい養殖対象種について，ニジノスケ・サクラヒメ異質三倍体の作出。山梨県水産技術センター事業報告書，第36号，1-5.