

県内産重要魚種の旬について

山口県水産研究センター 外海研究部
TEL:0837-26-0711 FAX:0837-26-1042

はじめに

近年、漁獲物の付加価値向上策の一つとして、県内産重要魚種のブランド化に関する取り組みが行われています。このような重要魚種を消費者にPRするためには、成分の特性や季節変化（旬）を把握することが重要ですが、これまで明らかになっているこれらの重要魚種の成分特性や旬に関する科学的なデータは多いとは言えません。このため、水産研究センターでは、平成17年度より県内産重要魚種の成分分析を行い、成分特性や旬を把握するための試験を行っています。この度、これまで行ってきた試験の結果から**粗脂肪量による旬**についてとりまとめましたのでご紹介します。

1. マダイ（瀬戸内海側）

分析に用いたサイズ
750～1,200 g

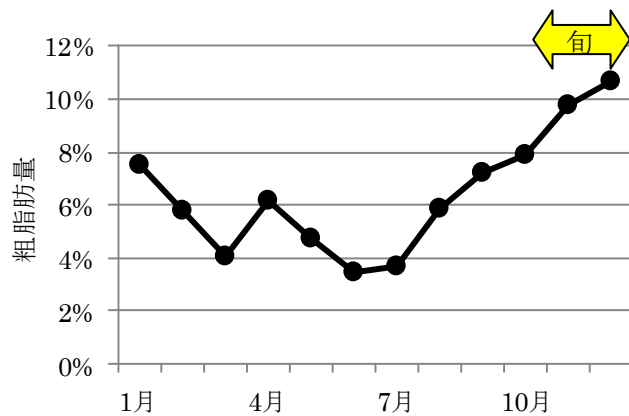


図1. マダイ粗脂肪量の推移

マダイは「桜鯛」などと呼ばれ、春が旬と言われることもありますが、初冬が旬であることがわかりました。

2. チダイ（瀬戸内海側）

分析に用いたサイズ
200～800 g

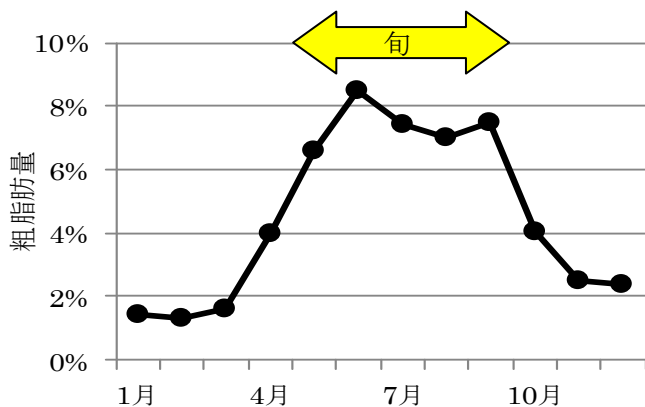


図2. チダイ粗脂肪量の推移

マダイの代用品として珍重されるチダイですが、旬の時期は重ならず、マダイと異なり、初夏から秋が旬であることがわかりました。

3. ハモ（瀬戸内海側）

分析に用いたサイズ

500～700 g

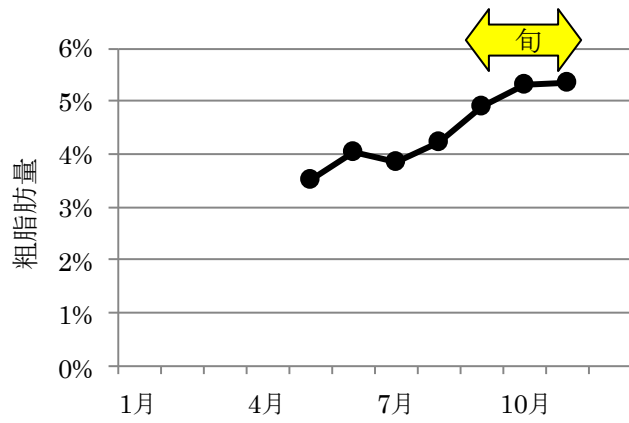


図3. ハモ粗脂肪量の推移

ハモは夏が旬であると言われていましたが、秋が旬であることがわかりました。

4. タチウオ（瀬戸内海側）

分析に用いたサイズ

420～500 g（大銘柄）

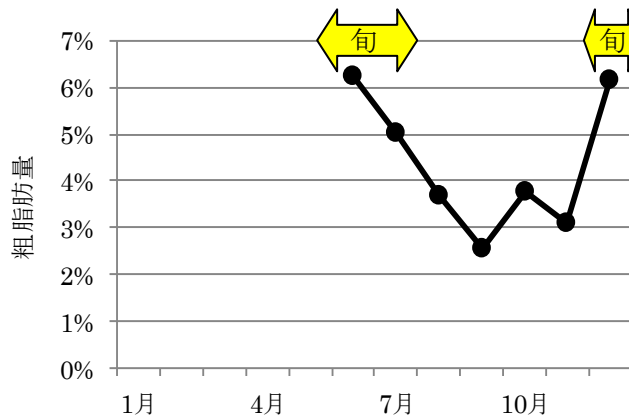


図4. タチウオ粗脂肪量の推移

タチウオは夏から秋が旬であると言われていましたが、今回の6月から12月における分析からは、初夏および初冬が旬であることがわかりました。

5. アカアマダイ（日本海側）

分析に用いたサイズ

450～650 g（8入り）

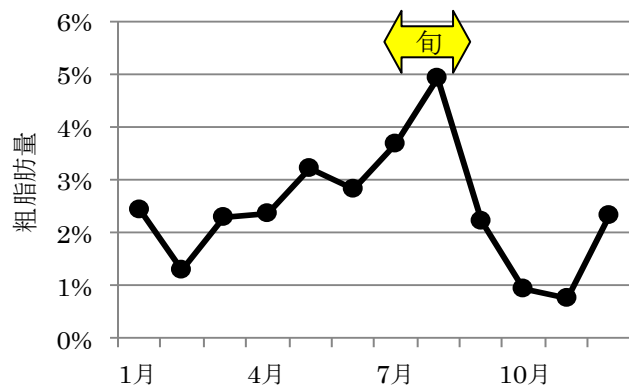


図5. アカアマダイ粗脂肪量の推移

アカアマダイは冬が旬と言われていましたが、夏が旬であることがわかりました。

6. メダイ（日本海側）

分析に用いたサイズ

1,200～5,000g

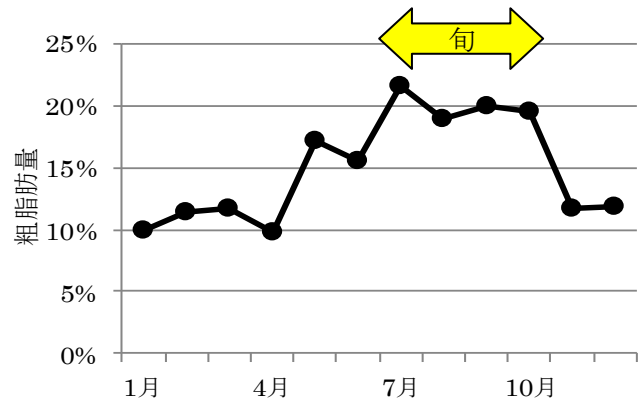


図6. メダイ粗脂肪量の推移

メダイの旬については、夏と言われたり冬と言われたりしますが、旬は夏から秋にかけてであることがわかりました。加えて、冬から春にかけても、程良く脂がのっていることもわかりました。

7. サワラ（日本海側）

分析に用いたサイズ

250～1,200g

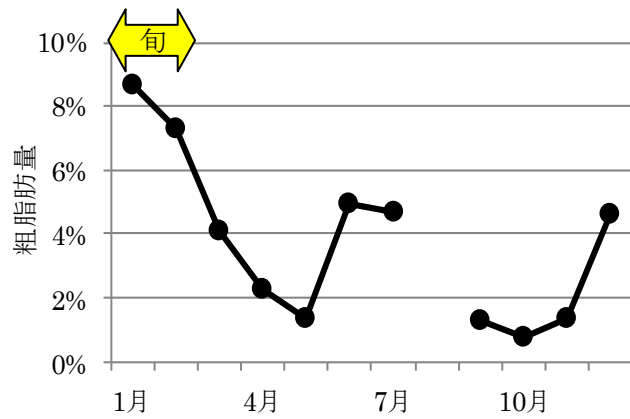


図7. サワラ粗脂肪量の推移

サワラは漢字では鱸と書くように、春が旬と言われることもありますが、冬が旬であることがわかりました。

8. イサキ（日本海側）

分析に用いたサイズ

250～600g

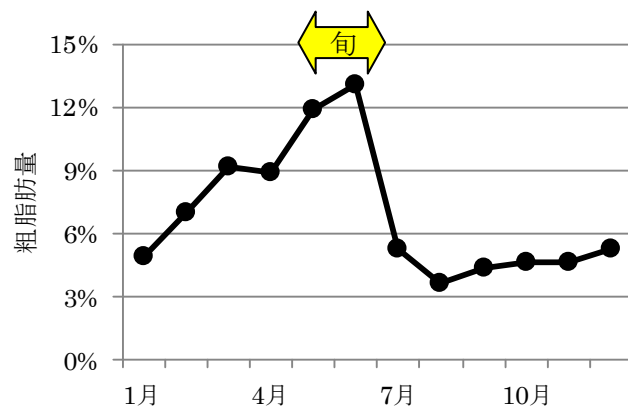


図8. イサキ粗脂肪量の推移

イサキは晩春から初夏が旬と言われていますが、やはり5、6月が旬であることがわかりました。

9. アカムツ (沖合底びき網)

分析に用いたサイズ

300~400 g (28入り)

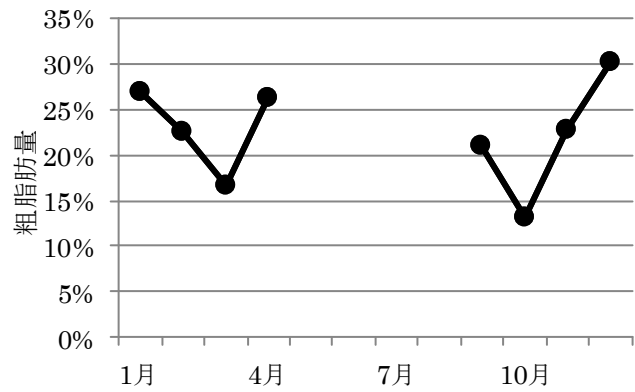


図9. アカムツ (28入り) 粗脂肪量の推移

アカムツは漁獲される期間を通して粗脂肪量が多く、明確に旬と言える時期は見られませんでした。

10. マアナゴ (沖合底びき網)

分析に用いたサイズ

300~500g

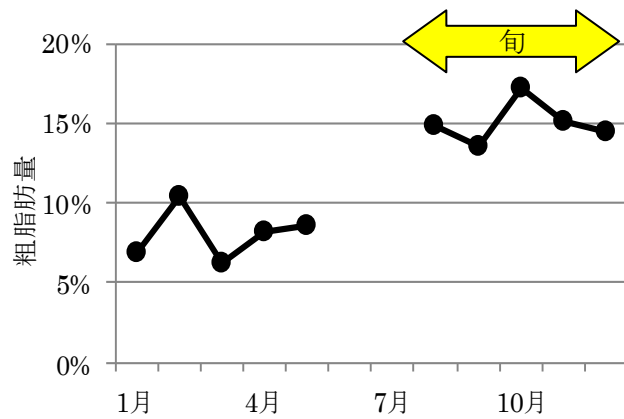


図10. マアナゴ粗脂肪量の推移

マアナゴは夏が旬と言われていますが、秋から初冬にかけてが旬であることがわかりました。

11. キダイ (沖合底びき網)

分析に用いたサイズ

80~140 g

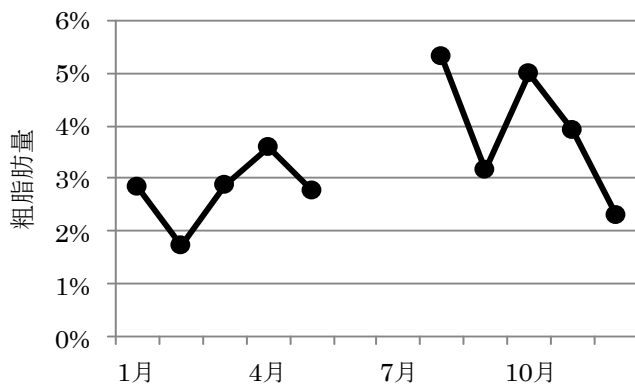


図11. キダイ粗脂肪量の推移

キダイについては、明確な季節変化を示さず、旬と言える時期は見られませんでした。