

新養殖魚種マハタの食味試験結果について

長崎県総合水産試験場
環境養殖技術開発センター 養殖技術科

はじめに

マハタはクエ(アラ)やキジハタ(アコウ)などと同じスズキ目ハタ科に属し、本県ではタカバ、ナメルなどと呼ばれる高級魚です。東京都・新潟県以南、さらにシナ海、インド洋に分布する南方系の大型魚(体長90センチメートル)で、体に7条の黒褐色の横帯があるのが特徴です。

以前から天然種苗(漁港などでの釣りや定置網で獲れたもの)を用いて県内各地で小規模な養殖がなされてきましたが、種苗の確保が難しいことから種苗の安定した供給が求められていました。

近年、総合水産試験場等の技術開発によって人工種苗の生産が可能となり、県内各地で新たな魚種として試験養殖が始められました。

しかし、同じ養殖対象魚種のマダイやブリと比べると一般的な魚ではなく、その味などもあまり知られていません。

今回、総合水産試験場で試験養殖したマハタの食味試験を行いましたので、アンケート調査結果について概要をお知らせします。

食味試験の内容

食味試験には総合水産試験場で市販の配合飼料を給餌し、育成した体重1.1キログラム前後のマハタを用いました。

刺身での試食により、(1)色合い、(2)におい、(3)食感、(4)食味および(5)

その他マハタに関する意見について水産関係者を対象にアンケート調査を実施しました。
回答者数:173名

(1) 色合い

色合いは約7割の方が「きれい」との評価でした。

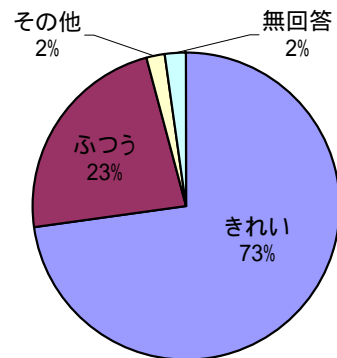


図1 アンケート結果(色合い)

(2) におい

においは「におう」と評価した人は少なく、「ふつう」が約7割を占めました。

また、「その他」の評価のうち約9割の方が「魚臭さがない」、「無臭」、「特に感じない」などでした。

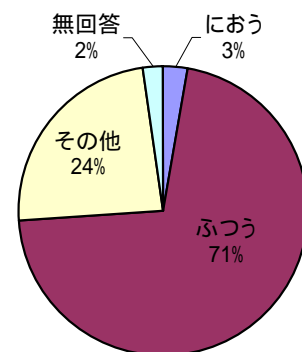


図2 アンケート結果(におい)

(3) 食感

食感は約3割の方が「やわらかい」と評価し、「かたい」と評価した人を上回りました。

また、「その他」の評価のうち約8割の方が、「ちょうど良い」、「ぷりぷり」、「こりこり」、「歯ごたえが良い」など好評価でした。

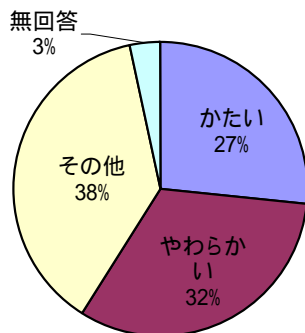


図3 アンケート結果(食感)

(4) 食味

食味は約8割の方が「うまい」との評価でした。「その他」の評価の中では「味がない」という評価が若干ありました。

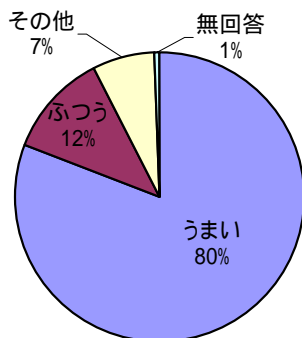


図4 アンケート結果(食味)

(1)から(4)までの結果をまとめると、「食感」の評価にバラつきがあるものの、大方の意見として「歯ごたえがよく、旨味があり、身がきれいで魚臭くない魚」との評価のようでした。

(5) マハタに関する意見

「おいしい」という意見が多かったですが、「ぬるぬるしていて調理が難しい」や馴染みが薄いことからレシピ等がなく「調理法のPRをして欲しい」などの意見が多くありました。

おわりに

今回、マハタの食味試験を行った結果、まだ知名度が低く、過去に食べた経験がある人は多くないようでしたが、「歯ごたえがよく、旨味があり、身がきれいで魚臭くない美味しい魚」であるとの評価を多数の方から得ることができました。今後、マハタ養殖を展開するためには、消費者にその味を広く知ってもらい、知名度を高めることが必要と考えられました。

また、全国的にも種苗生産から養殖までの技術が確立していない魚種なので、いち早く技術の確立を行うとともに、「長崎の魚としてのブランド化」や「アジア市場への売り込み」など可能性が広がる魚として、流通販売までの戦略を関係機関と共に検討していきたいと考えています。

(担当 松田正彦)