

【特別講演】

「儲かる鮮度・美味しい鮮度」

福田裕 水産大学校 特任教授

1 お魚の美味しい食べ頃鮮度は

お魚の美味しい食べ頃鮮度はいつなのでしょう。

お魚の美味しさは魚種、漁獲場所、季節など天然自然条件に大きく支配されていますが、それとは別に同じ一匹のお魚でも美味しい食べごろ鮮度があります。お魚の美味しさには鮮度によって変化する要素と鮮度によってあまり変化しない要素があります。脂質含量の多い少ないで風味や食感は異なりますが、これは鮮度によって大きく変化することはあまりありません。一方、美味しさ成分、美味しさ食感などは鮮度で大きく変化する要素で、人間の管理で左右させることができる要素でもあります。そこで、美味しさ成分と美味しさ食感の二つの要素が鮮度（死後変化）でどのように変わるかを見ることにしましょう（図1）。まず、コリコリ・モチモチした食感はお刺身として重要な食感ですが、これは死直後が最も高くその後次第に低下する傾向があります。一方、美味しさ成分の代表であるイノシン酸は死直後にはほとんど無いのですが、硬直が始まる頃から増加し始め、完全硬直期には最大値となりその後低下します。

美味しい食べ頃時期はこの両方の要素が重なり合う時間帯と考えられます。すなわち、死後硬直開始時期から完全硬直の終期くらいまでが最も美味しい時期と考えて良いと思います。つまりお魚の美味しさには登り坂、頂上、下り坂があり、山のとっぺんが美味しい鮮度帯となります。もちろん食べる人によって魚種によっても期間は異なり、アジ類・サバ類は他の魚種よりやや早めです。ヒラメ、マダイなどは中間にあり、マグロやフグは後半の方が美味しいと感じると思います。なお、刺身としての美味しさは生鮮魚全般の美味しさと置き換えてもそれほど違いはありません。

2 お魚の儲かる鮮度は

それでは、お魚の価格と鮮度の関係について考えてみましょう。お魚の価格は、産地市場、消費地市場、スーパーと川下になるにつれて高くなりますので、産地市場での価格と考えてください。また、価格には相対的な様々な要素が入り込みますので単純ではありませんが、ここでは単純に考えることにします。

お魚の価格は美味しさがピークに達するころが最も高いわけではありません。お魚の美味しさ

の変化は非常に早いので、高価格が期待できる期間は、美味しい食べ頃期間より前にあります（図1）。このことが非常に重要なのです。つまり、これから美味しくなる魚に高い値段がつくのです。美味しい

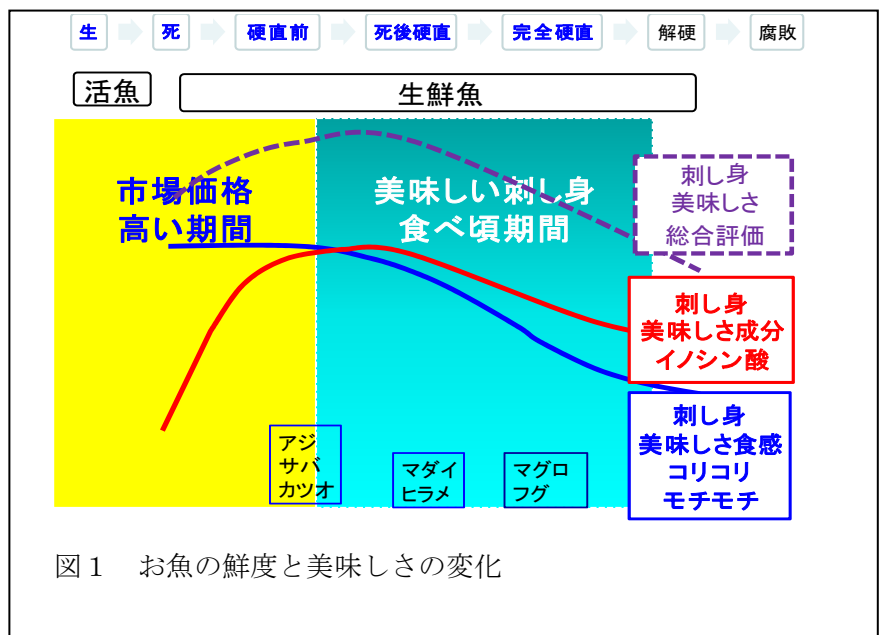


図1 お魚の鮮度と美味しさの変化

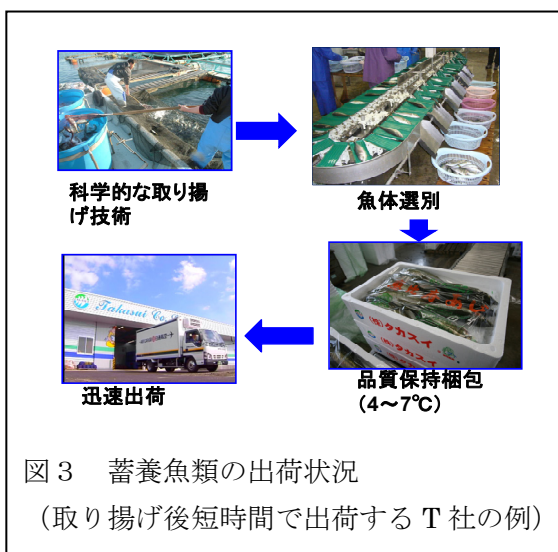
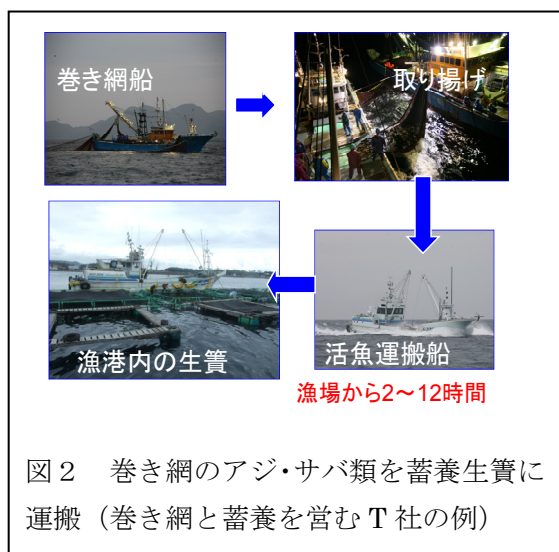
食べ頃期間までの時間を長く確保できる魚ほど価格は高くなります。なぜなら、十分な流通時間、流通距離がとれるので遠くまで運べます。十分な準備期間がとれるので板前さんはお客様に美味しい刺し身を提供できます。

3 蓄養で儲かる鮮度をつくる*

儲かる鮮度とは、美味しさのピークの前にありますから、美味しさのピークを遅くすることポイントです。それでは儲かる鮮度を作るための一例として、巻き網で漁獲したサバを生簀で蓄養させて儲かる鮮度を作っている例を紹介します。

南九州で漁業を営んでいる T 社は、年間 7 千トンのサバ類・アジ類を巻き網で漁獲し（図2）、9 割は取り揚げ後にそのまま運搬船で水揚げされ産地市場に水揚げされますが、1 割は活魚運搬船で漁港内の生簀に運ばれ蓄養を開始します。産地市場に水揚げされたサバ類・アジ類は死後数時間が経過し硬直期に入ってますから、美味しい食べごろ鮮度の真っ最中で、儲かる鮮度から外れてます。

一方、生簀で飼育開始されたアジ類・サバ類は漁獲時のストレスが解消され、取上げ時に 1 尾ずつ丁寧な神経処理、脱血処理、科学的な流通温度処理がなされ儲かる鮮度で出荷されます（図3）。こうして出荷された魚類は美味しい食べごろ鮮度までは時間がありますので、南九州から名古屋地域、首都圏まで流通が可能となり、直接産地市場に水揚げされるものに比べ価格は 2 倍以上にも上ります。



4 冷凍魚の品質も鮮度が重要

生鮮魚だけでなく、冷凍魚でも鮮度が重要です。冷凍マグロでは、生きた状態で捕獲されれ迅速に凍結すると魚肉細胞は生きた状態が保たれるので、鮮度低下後に凍結したマグロに比べ品質は全く異なります。冷凍魚肉での鮮度の重要性についても紹介します。