

全雌三倍体ヤマメの食味試験

城 智聡・小野 淳

東京都水産試験場奥多摩分場で作出された全雌三倍体ヤマメの栄養特性についてはすでに検討されている¹⁾。しかし実用化に際して、通常ヤマメと比較した場合、商品としての評価がどの程度であるかを確認するための基礎資料として、アンケート形式での食味試験を実施したので報告する。

材料と方法

食味試験 試験は、第1回：1995年12月11日、第2回：1996年1月20日、第3回：1996年4月13日の3回行った。試食は全て刺身で行い、試食者は年齢、性別その他で特に区別せず、味、臭い、色についての比較検討を依頼した。また、この他の点についても自由な感想を述べていただいた。

供試魚 1992年に、東京都水産試験場奥多摩分場で温度処理によって作出した全雌三倍体ヤマメ3⁺年魚および通常二倍体ヤマメ雌1⁺年魚を用いた。1尾あたりの魚体重は、三倍体が第1～3回を通じて約400g、

二倍体が第1回130g、第2回250g、第3回200gであった。

なお、ヤマメ通常二倍体はふ化後2年で成熟・へい死してしまう。従って、ニジマスのように2⁺年魚以降に三倍体魚と通常二倍体魚の比較ができない。このため三倍体との比較には、同時期に入手できるヤマメ通常二倍体魚の最大型を用いたが、上述のように、今回の試験ではかなり魚体の大きさが異なった。

結 果

第1回(1995年12月11日) 試食者は10名で、ほとんどが味、臭い、色の全てにおいて三倍体が上回っていると答え、特に味が濃厚であるという回答が多かった。色についてもやや赤みが強い(図1)ことが好評であった。一方で、大きさについては、川魚らしくないという意見や二倍体の方が淡泊でよいという回答もあり、個人の好みが分かれた。

第2回(1996年1月20日) 結果を表1に示した。



図1 全雌三倍体ヤマメ(上:2⁺年魚)と通常ヤマメ(1⁺年魚)の肉色比較

表1 全雌三倍体ヤマメ食味試験結果 (96. 1. 20)
(回答数 13)

	3n>2n	3n>2n	優劣無し	分からない
味	50.0%	42.9%	7.1%	0.0%
色	50.0%	42.9%	7.1%	0.0%
臭い	7.1%	7.1%	7.1%	78.6%

不等号は判定項目での優劣を示す。

表2 全雌三倍体ヤマメ食味試験結果 (96. 4. 13)
(回答数 13)

	3n>2n	3n>2n	優劣無し	分からない
味	23.1%	0.0%	76.9%	0.0%
色	53.8%	0.0%	30.8%	15.4%
臭い	0.0%	7.7%	84.6%	7.7%
食感	46.2%	7.7%	30.8%	15.4%

不等号は判定項目での優劣を示す。

味、色とも第1回よりさらに個人の好みに影響したため、三倍体と二倍体の評価に大きな差は見られなかったが、三倍体に対する評価が二倍体を若干上回る結果となった。臭いについてはわからないという回答が多く、表中の回答の他に、三倍体の方が食感で優るといふ意見が多かった。

第3回(1996年4月13日)結果を表2に示した。味については、三倍体ではくせのない濃厚さが、二倍体では淡泊さが評価されており、優劣なしという意見が目立った。しかし優劣の差を付けた回答では、全て三倍体の方が好評であった。

肉色については、第1回と同様に、三倍体のやや赤みの強い点が好評で、半数以上が評価した。食感についても半数以上が、三倍体の方が良いと答えた。臭いについては両者ともくせのある臭いはなく、目立った評価の差はみられなかった。

考 察

味については、三倍体と二倍体で“濃厚さ”と“淡泊さ”という互いに相反する評価を受けた。これは門間ら¹⁾の報告で明らかになった栄養特性を裏付けるものであり、個人の好みの影響はあるものの、最終的には3回の試験とも二倍体と同等かそれ以上の評価を受けたといえよう。

肉色についても、三倍体では色揚げ効果のある親魚用配合飼料を給餌していたこともあり、肉の赤みが好評を得る重要な要素となった。味はもちろんのこと肉色も、視覚によって第一印象に訴える大切な要素であると考えられる。また、大型魚では良くないと思われるがちな食感についても三倍体魚は好評であった。

これらの諸点で三倍体ヤマメが高い評価を得られたことは、ニジマス三倍体魚と同様の結果であり²⁾、今後の実用化、普及に向けての大きな収穫であった。

今回の試験は試食によるアンケート調査であったが、今後は官能試験など、より綿密な試験設定により、食味以外にも全雌三倍体ヤマメの商品価値を裏付ける特性をさらに見いだしていく必要がある。

謝 辞

食味試験の実施に当たり、御協力いただいた(株)サイコンメディックスの深田哲夫氏に深く感謝いたします。

文 献

- 1) 門間公夫・菊谷典久・井口正雄・友松俊夫・米沢純爾・長谷川敦子(1990)ヤマメ三倍体および二倍体の一般成分と無機成分. 平成2年度日本水産学会秋季大会講演要旨集:220.
- 2) 沢田守伸・石島久夫・糟谷浩一・野沢 貢(1989)三倍体ニジマスの作出とその特性-総説. 栃木水試研報., (10):1-12.