

# 伝統的ハタハタ加工品の特徴と新しいハタハタ加工品開発の可能性

○塚本 研一・戸枝 一喜 (秋田県総合食品研究所)・船木 勉 (秋田県水産振興センター)

キーワード：ハタハタ、加工品

## I 秋田県のハタハタ漁獲量推移と流通実態

秋田県の漁業関係者等の努力により平成4年から3年間の自主禁漁の後ハタハタ資源は順調に回復しており、平成15年では漁獲量が約3,000トンとなった。したがって、流通量の増大に伴い鮮魚や加工原料としての品質保持が重要な課題となってくると考えられるため、現在のハタハタ流通実態を調査、分析し現状を把握することが必要となる。そこで秋田県漁業協同組合北浦総括支所管内において平成14年に水揚げされた季節ハタハタについて漁協及び仲買人などからの聞き取り調査と漁協資料により分析した。その結果から季節ハタハタの漁獲は産卵時期の数週間と短期集中型であり、漁獲量の増加に伴い価格も非常に低くなる傾向があることがわかった。したがって、適切な品質保持を行うことで市場供給体制を整備することができれば極端な安値となることは回避できると考えられる。また、加工用原料として利用増大も予想されるため、高品質な加工品を生産する上でも品質保持は重要となると考えられる。

## II 伝統的ハタハタ加工品の特徴

飯ずしは秋田県の主要な水産加工品で、特にハタハタずしは秋田県を代表する特産品となっている。ハタハタずしについては、これまで一部の地域の製品の成分について報告されているだけで、秋田県全域について総合的に把握されてはいなかったため、秋田県全域の市販品の調査・分析を行った。さらに市販品を分析し地域による製品の特徴を把握するとともに、官能評価による品質関連成分と嗜好の相関を検討しハタハタずしの品質に重要な要因の把握を目的とした。

秋田県における市販ハタハタずし製品の成分等を分析した結果、製品の状態、成分、製造方法は沿岸北部、中央部、南部で異なり3タイプに類型化された。また、ハタハタずし製品の成分が風味や嗜好にどのように影響するかを調べるため官能評価を行い検討した結果、ハタハタずしの魚肉部分では生臭、酢臭、麴臭、甘味、苦味と核酸塩基成分、苦味系アミノ酸量が少なく、適当な塩分と硬さを有するもの、また米飯部分では生麴臭、甘味と核酸塩基成分、苦味系アミノ酸量、塩分が少ないものが総合的に好まれると考えられた。今後これらの官能評価項目や分析値を指標として製造技術の開発を行う必要があると考えられた。

## III 新しいハタハタ加工品開発の可能性

秋田県ではハタハタを原料とした加工品としてはハタハタずしの他に「しょつつる」「三五八漬(麴漬)」などがあるが、やはり鮮魚として食するのが主となっていた。特に産卵のため接岸する通称季節ハタハタのメスは腹部いっぱい卵を抱き、これを食するのも楽しみの一つとなっている。産卵期の成熟したハタハタの卵は直径3mm、1000粒前後で各卵はゼリー状皮膜に包まれ、各卵の皮膜糸状部が絡まりゼリー状の塊を形成している。このゼリー状物質は加熱調理の過程で熱凝固することなく、独特の粘りを保持しており、その食感が好まれている。しかし、この粘性は冷凍、塩蔵により著しく失われることが知られており、粘りの保持技術の開発が課題となっていた。また、資源量が少なかったこともあり、魚卵加工品はこれまで存在していなかった。また、従来の加工品でも消費の伸び悩み傾向にあり新しい技術導入による高品質化が課題となっていた。

これらの状況から新しいハタハタ加工品開発の可能性として、従来加工品の新技術導入による高品質化の方向、もうひとつは卵の粘りを保持した冷凍ハタハタや魚卵加工品など新規な加工品の方向がある。現在、この2つの方向で検討を進めているところである。