

マガキの成分の季節変化

1 背景・目的

七尾湾ではマガキ養殖が行われている。生産者らはマガキが季節によって、味に違いがあると認識している。マガキの味変化について客観的データにより「見える化」することを目的とした。

2 技術のポイント

- (1) マガキに含まれるグリコーゲン量はその値が大きいくほど甘くなることから、美味しさの指標とされている。3～4月をピークに増加し、その後減少した(図1)。
- (2) 遊離アミノ酸はその値が大きいくほど甘みやうま味、苦味などが増し濃厚な味になる。総遊離アミノ酸(20種類)量は3～4月をピークに増加し、その後減少した(図2)。特に甘み(グリシン、アラニン、トレオニン、プロリン、セリンの合計)に関する成分の増加が大きかった。

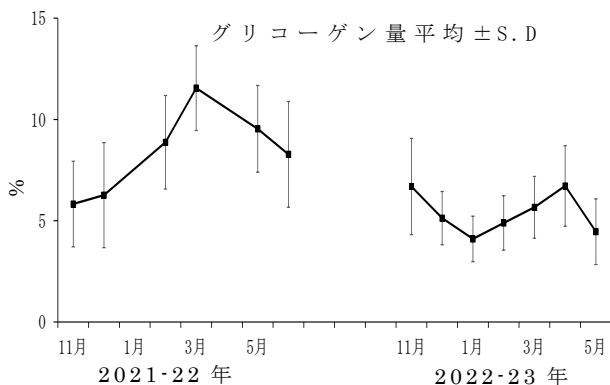


図1 グリコーゲン量の変化 (n=30)

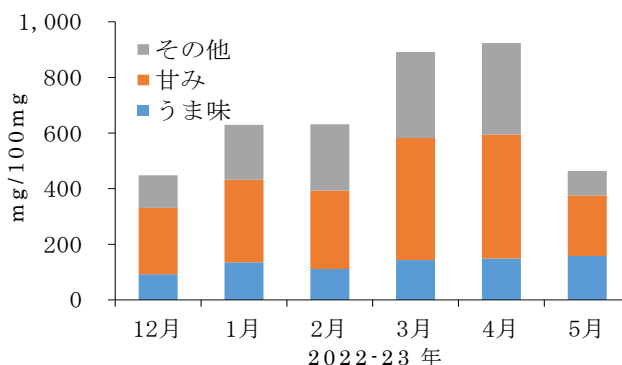


図2 総遊離アミノ酸量の変化

3 成果の活用と残された問題点

- (1) マガキは春先にかけて販売が減少する傾向にある。3～4月に美味しさがピークを迎えることを客観的データで示すことができたため、春先における需要の掘り起こしが期待できる。
- (2) 成育年数や生息環境により季節変化に違いがあるため、継続的に調査する必要がある。

問合せ：企画普及部 TEL 0768-62-1324
担当者：西田 光希