

地魚の旬を科学する（ガザミ）

ガザミは、大きいものでは全甲幅（甲羅の最長幅）が20cmを超え、オールのような第5脚で「渡り歩く」ように移動するため、ワタリガニとも呼ばれる。青森県以南の日本、韓国、台湾、中国などの沿岸域に生息し、産卵のピークは瀬戸内海では6～7月とされている。夏は沿岸および湾内の浅場に生息し、冬は沖合の深場で越冬、冬眠する。主にゴカイや巻き貝、二枚貝などの底生生物を捕食し、寿命は1～2年とされている。

岡山県沿岸域では主に小型底びき網や刺網などで漁獲される。近年、漁獲量が減少傾向にあるため、小型ガザミや抱卵ガザミを再放流する取り組みなどが行われている。

調理方法は塩ゆで、蒸すなどで、特に身入りが良いもの、カニみそ（肝臓）や内子（卵巣）が詰まっているものが美味しいとされる。

今回は、漁獲盛期、卵巣重量、身入り、味の決定要因の1つとされる遊離アミノ酸の量を指標として、ガザミ、特にメスの旬について考えてみた。

県内主要漁協における月別漁獲割合は10～12月の晩秋に漁獲量が多い（図1）。また、産卵期の指標となる生殖腺重量比は10月から増え始め、4月まで高いため（図2）、この時期に内子が多いと言える。

次に、筋肉成分を調べたところ、筋肉中の水分含量は11～5月が比較的少なく、この時期に身がしっかりと入っていると考えられる。また、グルタミン酸やグリシンなどのうま味に關与する遊離アミノ酸量は11月から増え始め、4月まで多い傾向が見ら



写真 ガザミ（ワタリガニ）

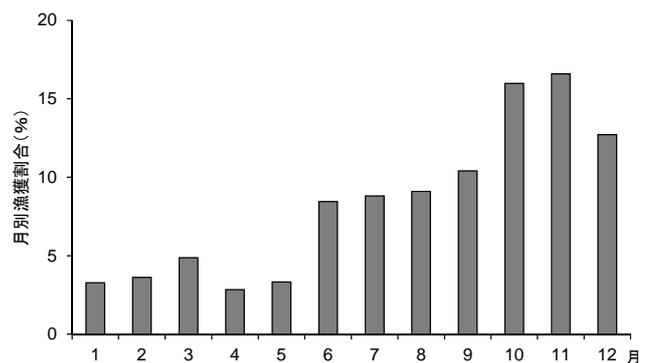


図1 月別漁獲割合の推移

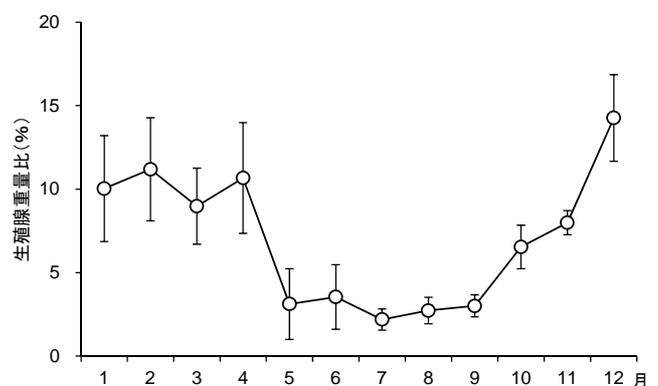


図2 生殖腺重量比の推移

れたことから旨みも増す(図4)。さらに、漁業関係者にガザミの美味しい時期に関するアンケート調査をしたところ、10~2月、特に12月が美味しいという回答が最も多かった。

内子もまろやかでコクがあり、身と併せて食べるのはもちろん、内子やカニみそを含んだ甲羅を杯代わりにして熱燗の日本酒でいただくと非常に美味しい。みなさんにおすすめしたい一品である。

(開発利用室 村山)

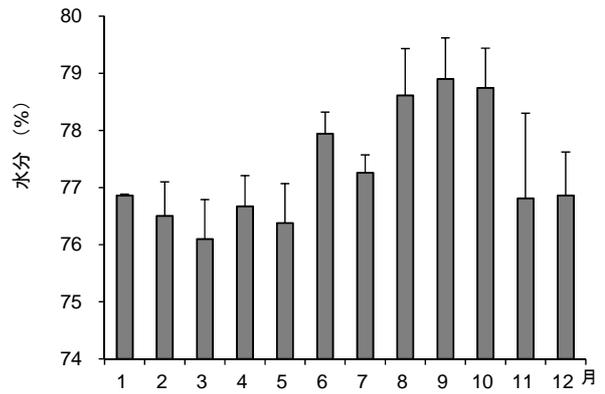


図3 水分含量の推移

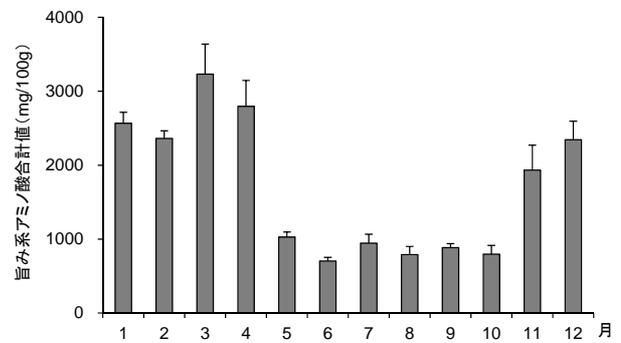


図4 旨み系遊離アミノ酸量の推移