

「ヒラ」の味、小骨がなければ献上魚！

ヒラ (*Ilisha elongata*) はニシン目ニシン科に属し、大阪湾以南の西日本沿岸から中国、東南アジア、インド洋まで広く分布しています。大きいものは全長が70cm 近くになるものもあります。体はやや細長く、著しく側扁しており、背中が暗青色ですが、体はシャンパンゴールドと称されるほど鮮やかな色合いとなっています(写真1)。岡山では古くから食する習慣があり、酢で締めたものは岡山の郷土料理「ばら寿司」の具材として重宝されてきました。

その他にも、刺身や煮付けといった調理方法があります。実際に食べてみると、コクと旨味が口中に広がり、味の濃さに驚かされます。このように岡山では重宝されているヒラですが、1つだけ残念な点があります。それは小骨が多いため、「骨切り」という下処理が必要な点です。美味しい魚ではあるものの、一手間かけないと本来の美味しさを味わうことができません。このように下処理のハードルが高いなどの要因もあり、残念ながら近年は消費量が鈍化しています。

そこで、水産研究所では(株)長谷井商店および岡山県漁連と共同でヒラの消費拡大に取り組んでいます。なかでも当研究所ではヒラの美味しさの「見える化」を行っています。今回はその研究で得られたデータの一部をご紹介します。

毎月、備讃瀬戸海域で獲れたヒラを10尾ずつサンプリングし、卵巣重量比、筋肉中の脂の量および味覚センサーで旨味を測定しました。

卵巣重量比は6月から発達しはじめ、7月にピークを迎えたあと、8月に急減しました(図1)。このことから、備讃瀬戸におけるヒラの産卵期は6~8月であると推察されました。

一方、筋肉中に含まれる脂の量は、1月に最も多く、その後は減少して7月に最も少なくなりました。その

後は増加が見られたため、いわゆるV字型の傾向が見られました(図2)。つまり、冬に脂が多く、夏に少ない傾向があるということです。さらに、味覚センサーによる分析の結果、春と秋に旨味が強いこともわかってきました。

以上の結果から、脂の少ない夏はアヒージョや味が濃厚な卵巣と一緒に煮付けるなど、時季に合わせて食べ方を工夫することでヒラの味をより楽しめると考えられます。

クセがなく、濃厚な味わいいため、和食、洋食を問わず、どちらの素材としても大きな可能性を秘めています(写真2~4)。

「ヒラの味 小骨がなければ 献上魚※」。岡山の海のプライドと魂がこもったヒラをぜひご賞味ください。

※関連リンク：岡山県のプライドフィッシュ HP

<http://www.pride-fish.jp/JPF/pref/detail.php?pk=1438853376> (開発利用室：村山)



写真1 ヒラ(全長 50cm)



写真2 ヒラの握り鮓



写真3 ヒロのアヒージョ



写真4 ヒロのさつま揚げ

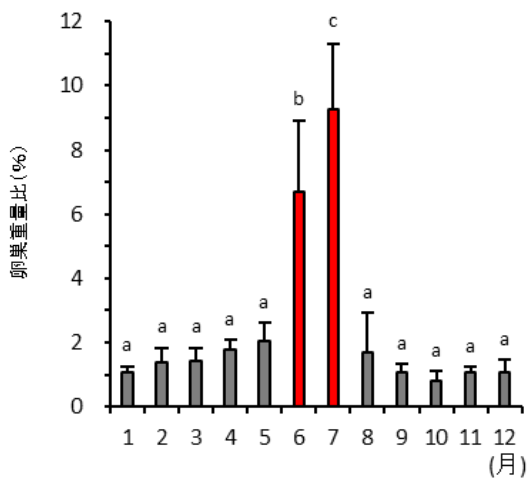


図1 卵巣重量比

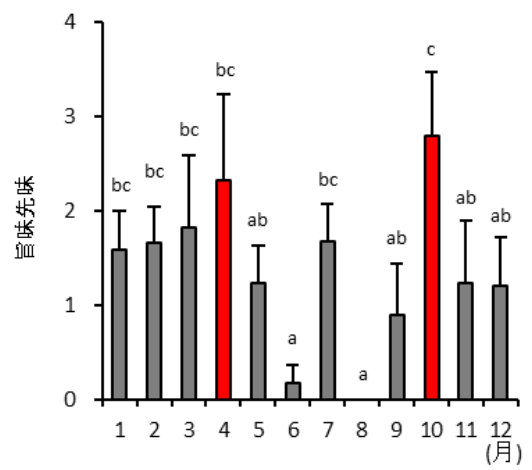


図2 粗脂肪量の推移

(異なるアルファベットは有意差 $p < 0.05$ があることを示す)