クロダイの旬とおいしい食べ方の研究

■背景と目的

本県海域では多種多様な地魚が漁獲されるが、その消費は減少傾向にあり、県では、各季節を代表する魚種を「おかやま旬の魚」として選定（写真１）し、その魅力や食べ方などを情報発信して消費拡大に取り組んでいる。このうち、秋の第１位に選定されたクロダイの旬について味覚センサー(写真２)等を用いて科学的に分析するとともに、クロダイをもっとおいしく食べる方法について検討した。

■結果

○クロダイの旬

2022年5月～2023年4月に水島灘（倉敷市沖）で漁獲されたクロダイの呈味や遊離アミノ酸等を月毎に分析した。この結果、時期等によって3つのグループに分類され、特に10～2月を含むグループは旨味が強い傾向が見られた(図１)。

○調理の工夫（加熱）

味が落ちるとされている6月に漁獲されたクロダイを、茹・蒸・焼・レンジの4種の調理法により加熱し、味覚センサーにより加熱前後の呈味を比較したところ、全ての調理法で旨味後味が上昇した(表１)。旬以外の時期でも、加熱調理により旨味を補う工夫をすることで、よりおいしくクロダイを食べることができる。

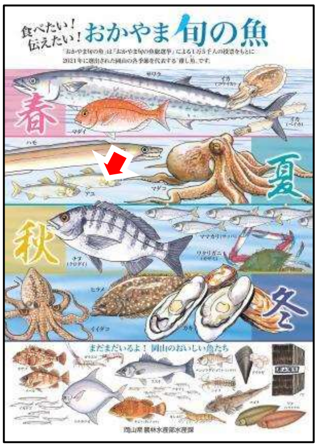

写真１　おかやま旬の魚

投票により、クロダイは「おかやま旬の魚　秋の第１位」に選ばれました！

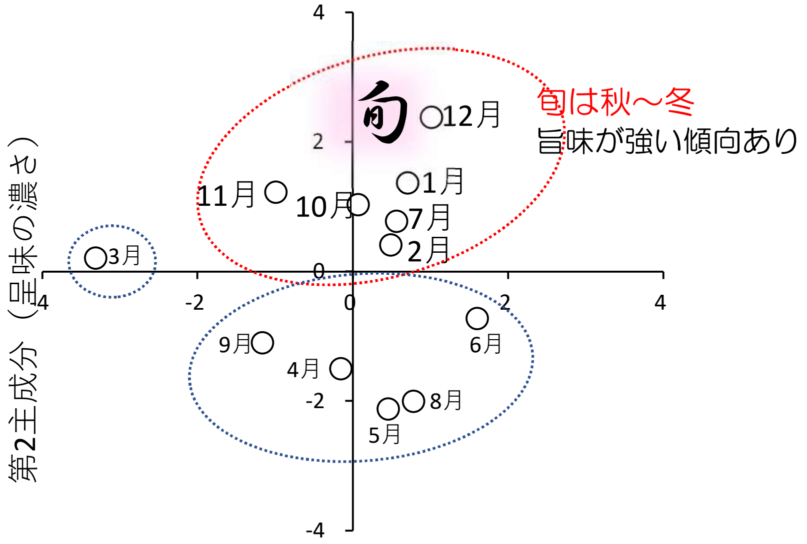

図1　水島灘産クロダイの季節変化における主成分分析

写真２　味覚センサー

人間の舌の構造を模した特殊なセンサーにより、うま味、酸味などの味の濃淡を数値で表すことができます。

旬以外の時期でも、蒸すことで、旨味後味と塩味がグーンとＵＰ！

表１　クロダイの加熱方法別の呈味の変化

調理方法	呈味項目 旨味先味	 旨味後味	 塩味
生	0.0±0.3	0.0±0.8	0.0±0.9
蒸	-0.1±0.3	2.8±0.8	1.6±1.2
茹	-0.3±0.1	2.6±0.2	0.4±0.6
焼	0.5±0.0	6.5±0.5	0.7±0.6
レンジ	0.4±0.1	5.4±1.4	1.5±1.0

加工前を0と補正し、平均値±標準偏差で示した
「塩味」は一般的に塩分の少ない魚肉などの食品では、味の濃さを示す。

岡山県農林水産総合センター水産研究所