

ままかり（サッパ）の旬を科学する

隣人から飯を借りて食するほど美味しいことから呼び名がついた「ままかり」。本県を代表する魚の一つであり、刺身はもちろん、岡山県の郷土料理であるままかり寿司、酢め、素焼きにして三杯酢につける酢漬け等、庶民の味として親しまれている。標準和名をサッパといい、体長 15 cm 程度に達するニシン科の仲間、北海道からフィリピンに至る内湾に分布する。岡山県の沿岸域では主に小型定置網や釣りで漁獲され、4 月から 11 月までの間に多く獲れる。河口域等ではアキアミの群れを追って集まったサッパが、遊漁の対象となっている。

ところで、魚介類は同じ種類でも時期により味が異なり、一年の内で最も美味しい時期、すなわち「旬」がある。地魚を消費者に広く PR するには、鮮度の良さだけでなく、魚種毎の漁獲盛期や時期毎の成分特性、さらに旬の情報等を提供することが有効と考えられる。そこで今回、成分特性と脂の乗りを指標としたサッパの旬について考えてみたい。

岡山県瀬戸内市地先で水揚げされたサッパの身太り、産卵期の指標となる生殖腺指数（生殖腺重量／体重×100）、腹腔への脂肪組織の蓄積状態の指標となる腹腔内脂肪組織重量比（以下、脂肪組織重量比：腹腔内脂肪組織重量／体重×100）、さらに筋肉中の水分、灰分、粗タンパク、並びに粗脂肪を毎月測定した。肥満度に

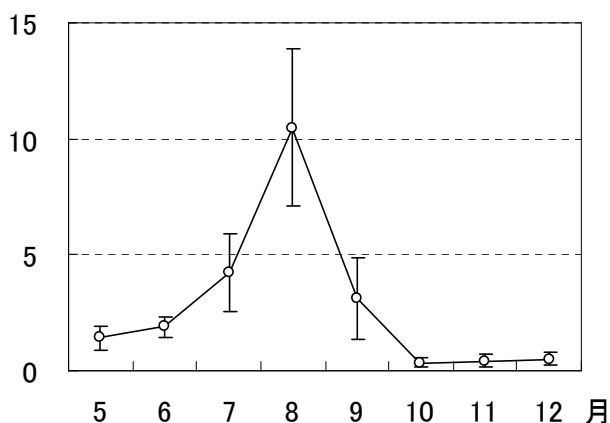
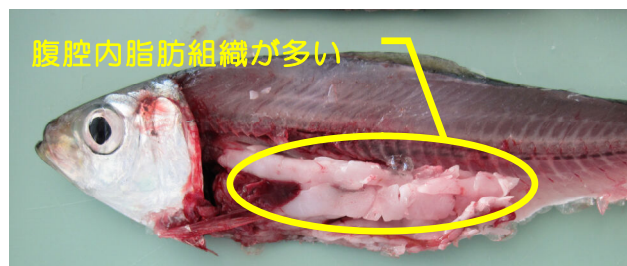


図1 サッパの生殖腺指数（平均値±標準偏差）（%）

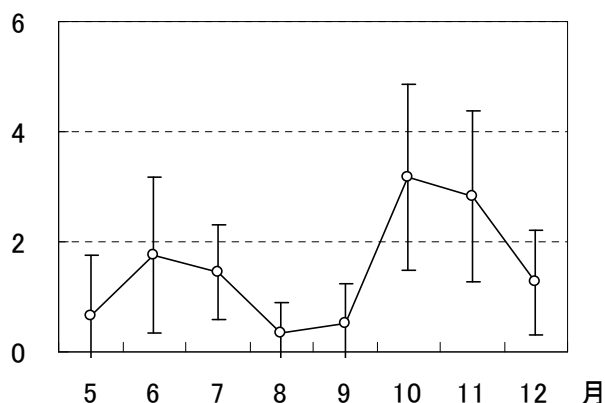


図2 サッパの腹腔内脂肪組織重量（平均値±標準偏差）（%）

は月変化が少なかったが、生殖腺が未発達な 5 月及び 12 月が低い傾向にあった。生殖腺指数は月変化が大きく、産卵期にあたる 8 月が最高で体重の 1 割強を占めた(図 1)。また、脂肪組織重量比の平均値は、10 月 (3.16%) 及び 11 月 (2.82%) のほか、産卵期前の 6 月 (1.75%) に高い値を示すなど、月変化がみられたが、個体差はあるものの期間を通じて脂肪組織が観察されたことから、サッパは脂肪の蓄積が比較的良好な魚であると考えられた(図 2)。

筋肉の一般成分の年平均値は、水分が 72.5%, 灰分が 2.2%, 粗タンパクが 20.9%, 粗脂肪が 4.2% であった。なお、水分と粗脂肪は、ともに月変化があり、両者の間には負の相関がみられ、水分の増加に伴い粗脂肪は減少した(図 3)。粗脂肪は産卵前の 7 月が 5.9% と最も高く、産卵後の 9 月に最低となった後、再び急増し 11 月には 5.0% に達した。筋肉粗脂肪が多い時期は、脂肪組織重量比も高いことから、最も脂がよく乗った時期であるといえる。七輪でサッパを焼くとパチパチと音をたてながら脂が滴るのは、この脂の乗りによるものだ。

このように、岡山県沿岸域のサッパには産卵期直前の 7 月と、冬季に向けて脂質を蓄える 10~11 月の年 2 回、旬があることが分かる。また、この時期はいずれもサッパの水揚げ量の多い時期でもあり、旬と水揚げの盛期とが一致し、まさに食べ時といえる。

旬のものは体によいといわれる。今夏、ままかりを食べ損なった方は、是非、秋にご賞味あれ。(開発利用室：萱野)

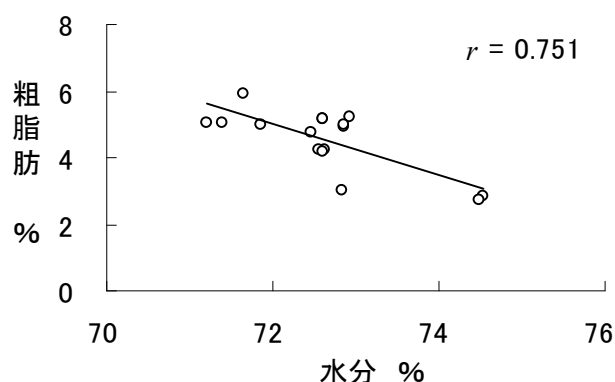


図 3 サッパ筋肉中の水分と粗脂肪との関係

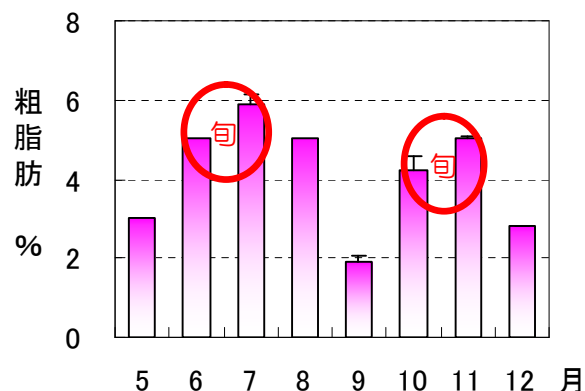


図 4 サッパ筋肉中の粗脂肪の月変化