岩手県水産技術センター　**水産研究成果情報**　№３０　平成１６年１０月発行

岩手県産イワガキの食品特性について

ね　ら　い：イワガキは新規有用資源として関心が高まっているが、本県産イワガキについては成分特性等の基礎的知見が少ないのが現状である。県産イワガキの色調、一般成分、グリコーゲンおよび呈味に関与する遊離アミノ酸などの時期別変化を分析し、さらに官能検査による評価を行うことにより、本種の生鮮出荷に関する特性を明らかにすることを目的として実施した。

成果の特徴：生殖腺の成熟に伴う官能評価、色調、一般成分および遊離アミノ酸の変化が認められ、本県では晩夏から初秋にかけてイワガキの旬と判断された。グリコーゲンと旨味評価の関係に比べ、生殖腺の発達度合いを示す生殖腺指数と旨味評価の相関性が高かった。一般にカキのおいしさはグリコーゲンの多寡によって論ぜられるが、本調査結果によると生殖腺の発達度合いが味の評価に影響している可能性が高いことが示唆された。

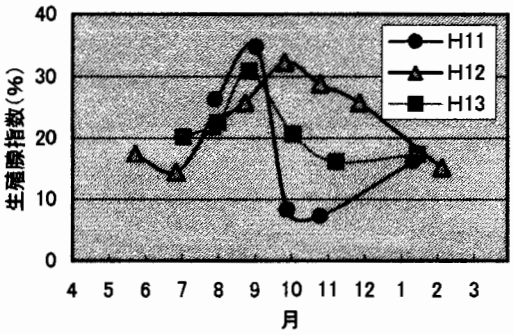

図１　天然イワガキの生殖腺指数

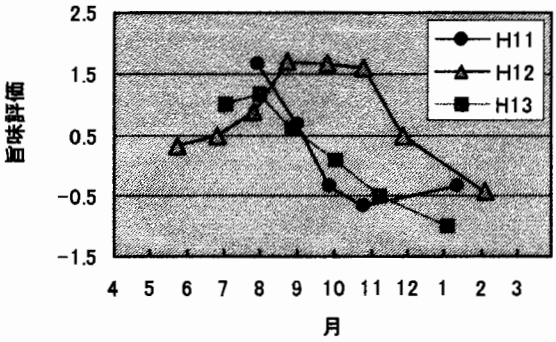

図２　天然イワガキ官能検査における旨味評価

生殖腺指数、色調、一般成分、および官能旨味評価では明瞭な季節変動が確認された。生殖腺指数では、８月後半から９月前半に生殖腺発達のピークを迎える傾向にあった。官能検査も同様な傾向を示し、年度による違いはあるものの、８月から９月頃にかけての評価が高かった。一方、グリコーゲンの変動幅は２％程度にとどまっており、マガキにおける季節変動幅よりも小さいことが示された。

旨味の官能評価と生殖腺指数との間には高い相関関係が認められ、(R=0.8) イワガキの品質を左右する因子として生殖腺の成熟が重要であることが示唆された。

担当者	利用加工部　専門研究員　田中大喜　℡0193-26-7916　FAX0193-26-7920
連絡先	〒026-0001　岩手県釜石市大字平田第３地割 75 番３号