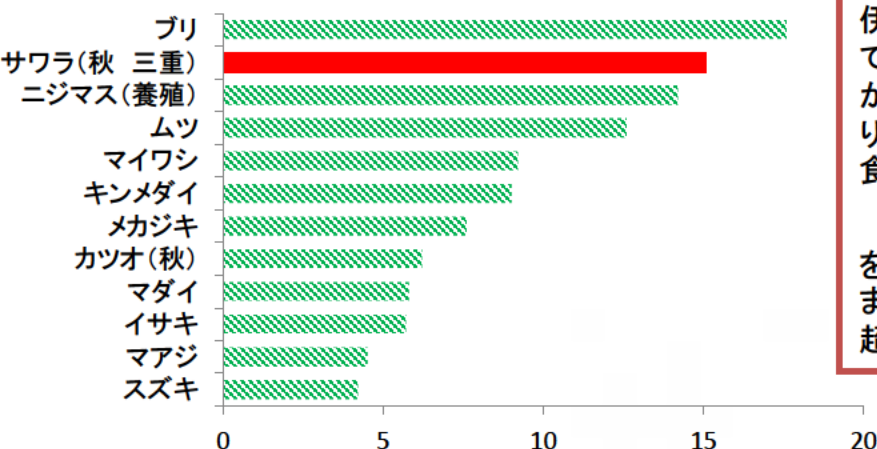


「伊勢湾産サワラのブランド化支援」

伊勢湾では、驚くほど脂の乗るサワラが獲れます！

サワラは、柔らかく味わい深い白身で、たいへん美味しい魚で、2000年以降、全国的に漁獲量が増加していることから、各地でブランド化の取組が行われています。三重県でも特に鳥羽地域でサワラの漁獲量が増えており、鳥羽市では漁業と観光が連携したサワラのブランド化の取組が行われています。その技術支援として、サワラの成分特性を明らかにするための調査を行いました。

伊勢湾産サワラはどういう特徴があるのでしょうか。おいしさの指標のひとつとされる「脂の乗り」(脂肪含量)を探ってみました。

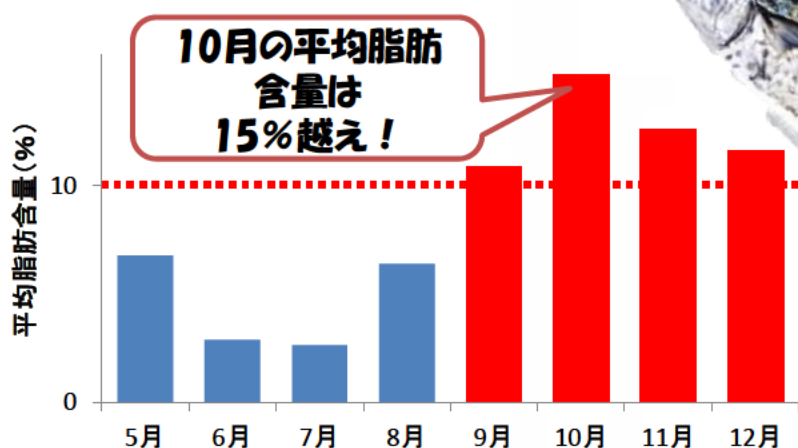


伊勢湾産のサワラは、秋から冬にかけて非常に脂肪含量が高くなることがわかりました。きめ細やかな白身に霜降りのように脂が差した、とろけるような食感が特徴です。

伊勢湾内でイワシなどの豊富な小魚を食べて、脂肪をたっぷりため込みます。成長も早く、生まれて1年で1kgを超える大きさまで成長します。

伊勢湾産サワラと他魚種との脂肪量の比較

出典：日本食品標準成分表2015(七訂)文部科学省



伊勢湾産サワラの月別平均脂肪量の変化(2017)

サワラは漢字で「鱒」(魚偏に春)と書きますが、秋にもっとも脂が乗っていることがわかりました。



三重県水産研究所 企画・水産利用研究課

Mie Prefecture Fisheries Research Institute

〒517-0404 志摩市浜島町浜島3564-3

TEL (0599)53-0130

FAX(0599)53-2225