

[成果情報名] 「庄内浜おいしいお魚ガイド」の作成

[要 約] ハタハタ、サワラ、マダイ、マガレイの4魚種について、季節ごとの脂乗りやアミノ酸組成など科学的な観点からのおいしさの特徴をとりまとめ、魚食普及や販売促進などにも活用できるガイドを作成した。

[部 署] 山形県水産研究所・資源利用部

[連絡先] TEL 0235-33-3150

[成果区分] 普

[キーワード] 科学的評価、ハタハタ、サワラ、マダイ、マガレイ、粗脂肪量、アミノ酸

---

#### [背景・ねらい]

庄内浜は四季折々に多くの魚介類が水揚げされ、伝統行事に欠かせない魚や旬に関する言い伝えなど、地域文化と繋がりが深い魚種が多い。これらの魚種について、これまでの経験的なおいしさの評価に科学的な根拠を付加することを目的とし、魚種別に検証を行ってきた。この成果を広くPR等に活用してもらえるよう、「庄内浜おいしいお魚ガイド」にまとめた。

#### [成果の内容・特徴]

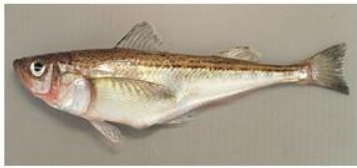
- 1 ハタハタ、サワラ、マダイ、マガレイの4魚種について、魚種別に科学的な観点からのおいしさの特徴を記載した。
- 2 科学的根拠に基づいたPRにより、他産地との差別化と付加価値向上が図られる。

#### [成果の活用面・留意点]

- 1 本ガイドは、漁業者、加工流通業者、小売店、行政などが、販売促進や魚食普及など目的に応じて自由に活用できるよう、水産研究所のホームページで公開を予定している。
- 2 各魚種の詳細データについては、以下の新しい技術の試験研究成果及び山形県水産研究所事業報告を参照のこと。
  - ① ハタハタ（平成30年度、成果区分：指、成果情報名：山形県産ハタハタにおける粗脂肪量と生殖腺重量指数の季節変化）
  - ② サワラ（令和元年度、成果区分：政、成果情報名：山形県産サワラの粗脂肪量の特性）
  - ③ マダイ（令和2年度、山形県水産研究所事業報告P45 - 46、マダイの脂質含有量の季節変化）
  - ④ マガレイ（令和4年度、成果区分：指、成果情報名：山形県産マガレイの遊離アミノ酸組成の特徴）

[具体的なデータ]

# ハタハタ



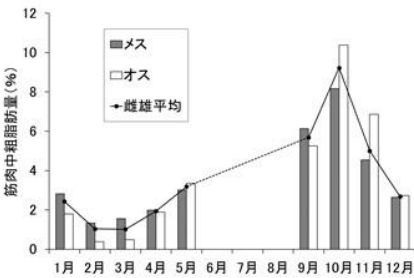
- 漁期：7,8月を除く周年
- 産卵期：12月
- 漁法：底びき網漁業、さし網漁業

浜の言い伝え：9月10月が脂が乗っておいしい  
～庄内地方では12月9日の「大黒様のお歳夜」に  
子孫繁栄を願いメスのハタハタを田楽にして食べる～

科学的裏付け

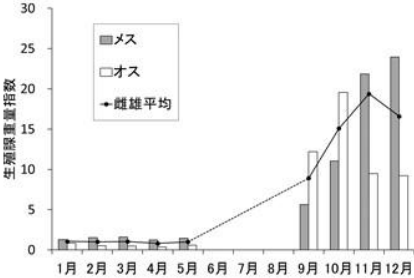
- 最も脂の乗りが良くなるのは10月
- メスよりもオスの方が脂の乗りが良い
- メスの卵が最も大きくなるのは12月
- オスの白子が最も大きくなるのは10月

脂の乗りの季節変化



月	メス (%)	オス (%)	雌雄平均 (%)
1	2.5	2.5	2.5
2	1.5	1.5	1.5
3	1.5	1.5	1.5
4	2.5	2.5	2.5
5	3.5	3.5	3.5
6	4.5	4.5	4.5
7	5.5	5.5	5.5
8	6.5	6.5	6.5
9	8.5	8.5	8.5
10	10.5	10.5	10.5
11	8.5	8.5	8.5
12	6.5	6.5	6.5

生殖腺重量の季節変化



月	メス	オス	雌雄平均
1	1	1	1
2	1	1	1
3	1	1	1
4	1	1	1
5	1	1	1
6	1	1	1
7	1	1	1
8	1	1	1
9	5	12	8.5
10	11	19	15
11	21	20	20.5
12	24	9	16.5

山形県水産研究所

図 庄内浜おいしいお魚ガイドの一例 (ハタハタ)

[その他]

研究課題名：科学的評価による庄内浜産水産物の品質向上試験  
予算区分：県単  
研究期間：令和4年度（平成30～令和4年度）  
研究担当者：高木 牧子  
発表論文等：なし