

庄内浜おいしい お魚ガイド

山形県水産研究所

資源利用部 主任専門研究員 高木牧子

令和5年6月

【科学的評価による庄内浜産水産物の品質向上試験】

(平成30年～令和4年度試験研究)

ガイドの特徴

- 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地域です。
- 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ました。
- 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ました。
- 庄内浜産水産物の販売促進や魚食普及などに自由に活用していただければ幸いです。

問い合わせ先

山形県水産研究所 資源利用部

〒997-1204 山形県鶴岡市加茂字大崩594
TEL:0235-33-4382 FAX:0235-33-0379
E-mail:ysuiken@pref.yamagata.jp

ハタハタ



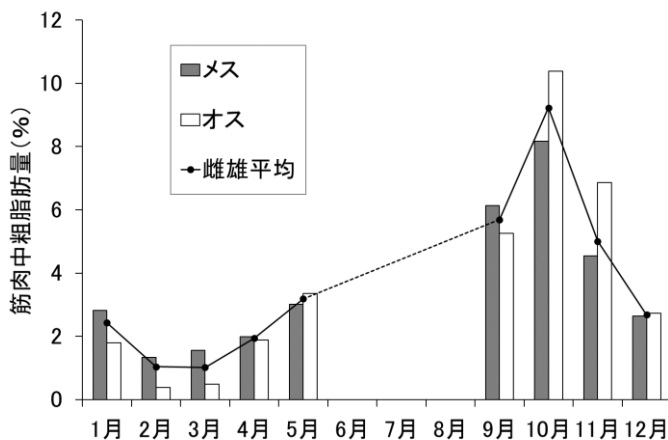
- 漁期:7,8月を除く周年
- 漁法:底びき網漁業、さし網漁業
- 産卵期:12月

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~

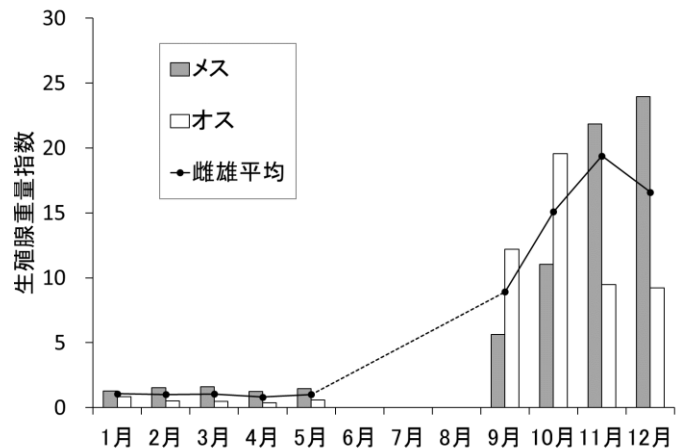
科学的評価

- 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



生殖腺重量の季節変化



サワラ



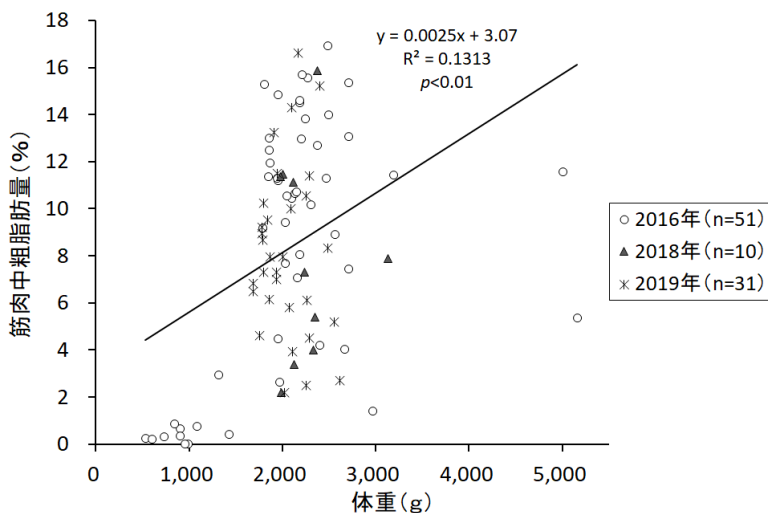
- 漁期:9月~12月
- 漁法:はえ縄漁業、一本釣り漁業、定置網漁業
- 呼び名:サゴシ(1.5kg未満)、サワラ(1.5kg以上)

2005年から漁獲量が増加
~地元の食文化には馴染みのなかった新顔の魚~

科学的評価

- サワラ(1.5kg以上)の脂の乗りは、1~17%と漁期を通して個体差が大きい
- サゴシ(1.5kg未満)の脂の乗りは、0~3%と低い
- 体重及び漁獲時期と脂の乗りの間には相関はない

脂の乗りと体重の関係



マダイ



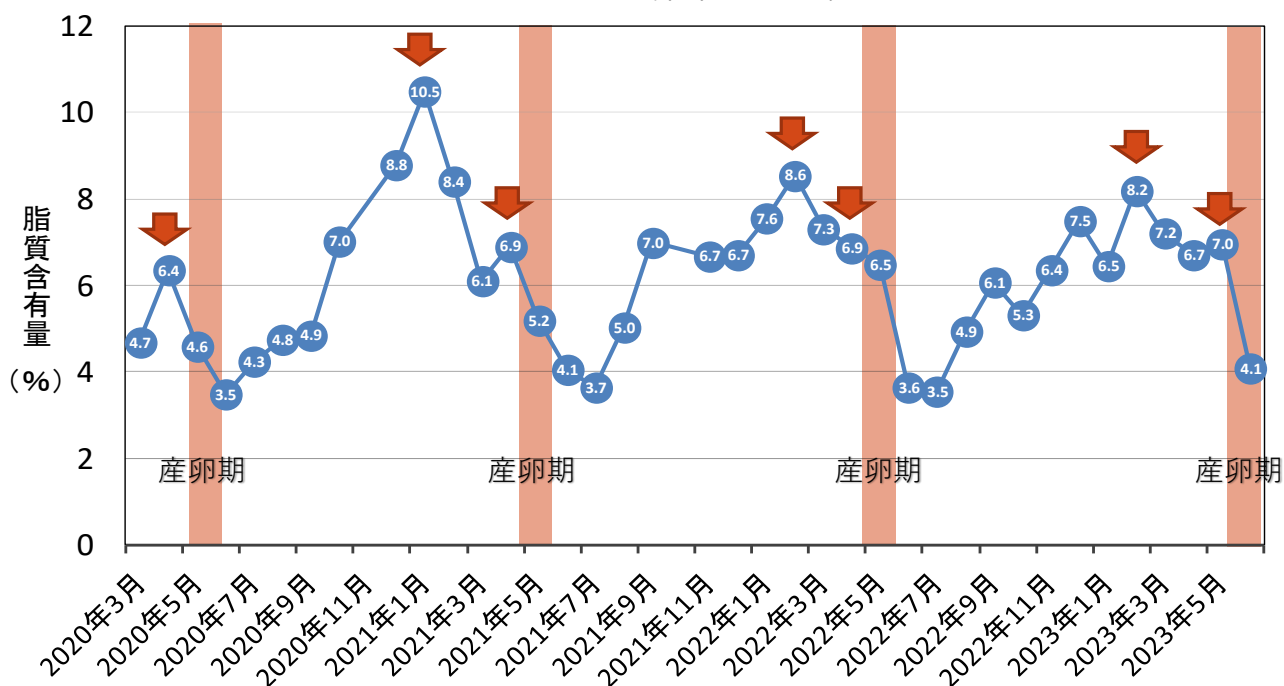
- 漁期:周年
- 漁法:ごち網漁業、底びき網漁業、はえ縄漁業、一本釣り漁業
定置網漁業、さし網漁業
- 産卵期:5月

年間を通して比較的安定して漁獲される
庄内浜を代表する魚のひとつ

科学的評価

- 年間で最も脂が乗るのは2月
- 産卵直前の4~5月にかけても、比較的脂乗りが良くなる

月別の脂乗りの推移



マガレイ(口細)



- 漁期: 7,8月を除く周年
- 漁法: 底びき網漁業、さし網漁業
- 産卵期: 産卵期は2~4月(盛期は3月)

浜の言い伝え:初夏から秋にかけて身が厚く旨い
 ~6月の口細を「梅雨ごんた」と呼び特に重宝される~
 ~庄内の口細は太平洋産に比べ味が濃い~

科学的評価

- 身が美味しいとされる10月のマガレイは、産卵期の2月と比較して呈味性の遊離アミノ酸量が約1.7倍多い
- 山形県産のマガレイは、東北太平洋産と比較して呈味性の遊離アミノ酸量が約2.1倍多い

マガレイの月別・産地別遊離アミノ酸量の比較

