

通し番号	4 8 5 4
------	---------

分類番号	28-92-31-03
------	-------------

(成果情報名) 2014年に漁獲されたアイゴの体長組成と体成分変化	
<p>[要約] 本県の沿岸域の水温上昇により、暖海性藻食性魚類であるアイゴが多く漁獲されるようになった。2014年に横須賀市地先の相模湾の定置網で漁獲された魚体について、尾叉長測定、一般成分測定、出現時の海水温との関係を調べた。アイゴは5、6、12月は10-36cmと幅広いサイズが確認された。平均では24cm程の大きさが主サイズであった。一般成分としては年間を通じて脂質が2%程であったが、12月のみ脂肪含量が増加した。アイゴは水温が低い1～4月の間は漁獲されず、その頃の水温は16℃程であった。</p>	
(実施機関・部名) 神奈川県水産技術センター・企画資源部 連絡先046-882-2312	

[背景・ねらい]

近年の気候変動に伴う海洋環境の変化により、暖海性の魚類による海藻類の食害が県下全体に広がっており、その対策が急務となっている。そこで、アイゴの漁獲が増加したものの未利用であったので、肉質や臭いの特性を把握し、適した加工手法を見いだして製品化を目指す。

[成果の内容・特徴]

- 測定したアイゴの総数は3,529尾であった。5月、6月及び12月では、10cm程の小型の個体から、36cm程の大型の個体まで、幅広いサイズのアイゴが漁獲されていた。
- 各月の最も多かったサイズは、5月は24cm、6月は12cm、7月は26cm、8月は26cm、9月は20cm、10月は24～25cm、11月は24cm、12月は23cmであった(図1)。
- 尾叉長については、5月に最大の36.4cm、12月に最小の10.3cmが出現していた。また、月別の平均尾叉長では8月の27.7cmが最も大きかった(図1)。
- アイゴ筋肉の一般成分組成を表1に示した。5～11月まではほとんど変化が無く、平均で水分含量77.86%、タンパク質含量18.24%、脂質含量2.38%、灰分含量1.52%であった。しかし、12月のアイゴでは、脂質含量が8.14%と高い値であり、それにともないタンパク質と水分含量で減少がみられた(表1)。
- アイゴが確認されたのは5月12日から12月21日であり、アイゴの沿岸出現と沖合への移出に共通する最低水温は、5月の最低水温である16℃であった(図2)。

[成果の活用面・留意点]

- アイゴは定着性が強く、大規模な回遊を行わないことが示唆されており、本県で漁獲の見られない1～4月においても、沿岸で越冬をしている可能性が推測された。
- 一般成分組成は、1～11月では月毎や魚体サイズによる組成変化がほとんど見られず、低脂肪魚であることを利用する加工法の開発が必要である。
- 南方系魚類や白身魚などでは、筋肉内に脂肪を蓄積することが少ないことから、アイゴが越冬に向けて脂質含量を増加させているとすれば、それは地域的な特性とも考えられ、他地域でのアイゴの成分組成を調べる必要がある。

- アイゴの有効利用をする上で最も問題となる魚臭の低減化については、古米や大豆の臭さの主原因物質とされるヘキサナールがアイゴのニオイ成分の主体であり、脂肪の酸化により発生するので、その対策を今後検討する。

[具体的データ]

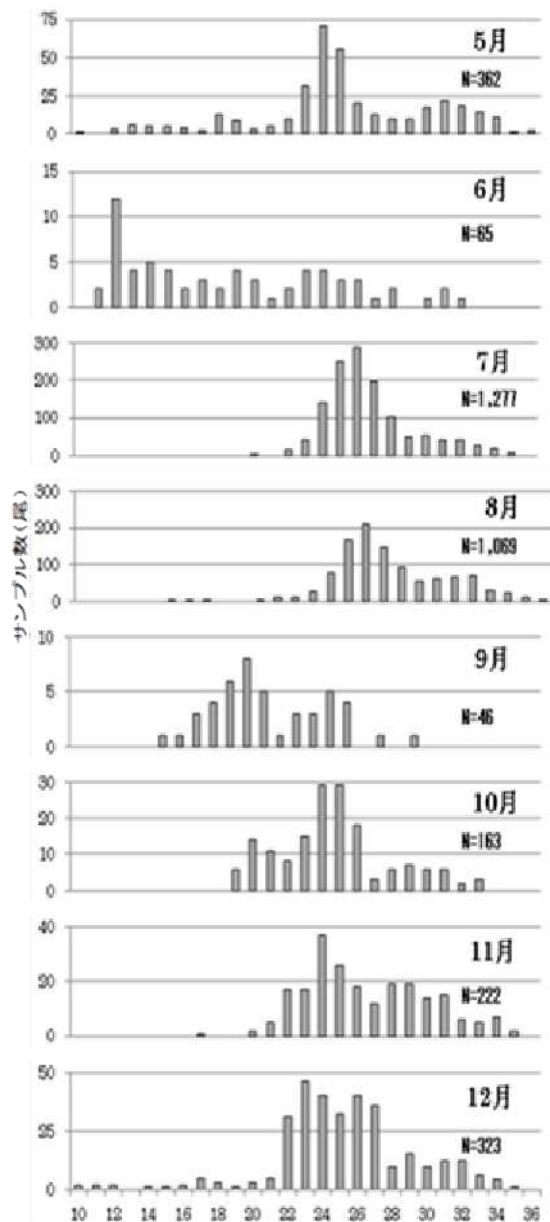


図1 2014年に佐島、長井地区の定置網で水揚げされたアイゴの平均尾叉長

表1 2014年に相模湾で漁獲されたアイゴ筋肉の一般成分

単位：%

	水分	タンパク	脂質	灰分
5月	78.32	18.53	1.81	1.33
6月	76.29	19.36	2.57	1.78
7月	78.75	18.32	1.21	1.72
8月	78.71	17.91	1.86	1.52
9月	78.73	16.91	2.73	1.63
10月	76.90	18.47	3.26	1.37
11月	77.29	18.19	3.20	1.32
12月	76.56	14.02	8.14	1.28
5-11月平均	77.86	18.24	2.38	1.52

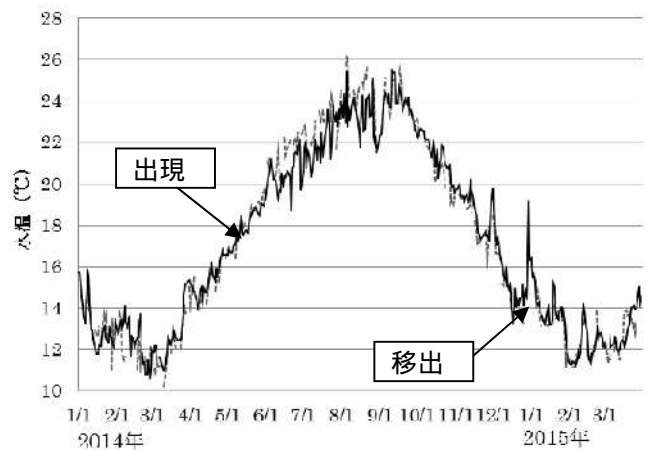


図2 2014年1月から2015年3月までの荒崎・三崎瀬戸水温変化

-----荒崎 ———三崎

[資料名] 2014年に神奈川県沿岸で漁獲されたアイゴの体長組成と体成分変化，神奈川県水産技術センター研究報告 第8号，17-21。

[研究課題名] 気候変動により資源が増大する暖海性魚類の活用

[研究期間] 平成27～28年度

[研究者担当名] 臼井一茂・田村怜子