

## 八戸漁港に水揚げされるサバ類の脂質等について

木村 優輝・落合 瞳子・前田 穰<sup>1</sup>

Fat content in mackerel landed at Hachinohe port in 2022

Yuki KIMURA, Toko OCHIAI and Yutaka MAEDA

キーワード：マサバ (Chub mackerel, *Scomber japonicus*)、脂質 (Fat)、八戸漁港 (Hachinohe fishing port)

この研究は、八戸前沖さばブランド推進協議会から依頼を受け「令和 4 年度八戸前沖さば脂質等の測定及び配信」として実施した。

### 試験方法

#### 1. 試料および調製方法

令和 4 年 11 月～令和 5 年 1 月に大中型まき網漁船または定置網漁船で漁獲し、八戸漁港に水揚げされたマサバを試料とした。試料は、市場に陸揚げされたものから無作為に一籠分をすくい取り、同日内に市場関係者が当所へ搬入した。魚体重に応じた区分を表 1 のとおりとした。なお、ゴマサバの搬入はなく、本研究の測定試料は全てマサバであった。

魚体の尾叉長、体重を測定した。

表 1 サバ類の魚体重区分別重量組成

区分	魚体重
S	300 g 未満
M	300 g 以上 400 g 未満
L	400 g 以上 550 g 未満
LL	550 g 以上

#### 2. 脂質測定

近赤外分光装置 (QG100、ニレコ社製) を用いて透過光から得られる近赤外吸収スペクトルから脂質量を推定した。

### 結果および考察

#### 1. 脂質量等測定結果

搬入は計 7 回、総測定尾数は 190 尾であった。月別・魚体重区分別の測定尾数を表 2 に示した。受け入れた検体の水揚げ日、漁獲海域、魚体重区分別脂質測定結果等を別紙 1-1 に示した。マサバの尾叉長は 226～431 mm、マサバの体重は 119～844 g であった。

<sup>1</sup> 現在、青森県産業技術センター内水面研究所

表 2 月別の銘柄別の搬入検体数

区分	体重区分	11月	12月	1月	合計
マサバS	300g 未満	45	9	7	61
マサバM	300～400g	18	3	8	29
マサバL	400g～550g	29	9	18	56
マサバLL	550g 以上	27	6	11	44
計		119	27	44	190

## 2. 魚体重区分別脂質量の推移

各月における魚体重区分別の脂質の推移を図 1 に示した。区分 S の脂質量は実施期間を通じて 10 % 以下であった。全ての銘柄において、11 月から 12 月にかけて脂質量が増加したあと、1 月に低下した。

平成 29 年から令和 4 年における区分 M、L、LL の脂質量の推移を図 2 に示した。令和 4 年度のマサバについては、全ての魚体重区分で平成 29 年以降最も脂質量が低かった。

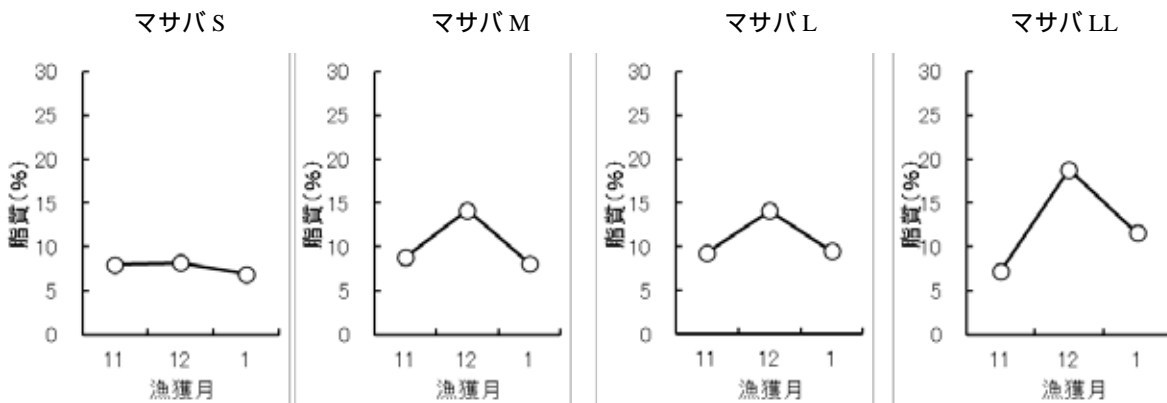


図 1 魚体重区分別の月別脂質量の推移

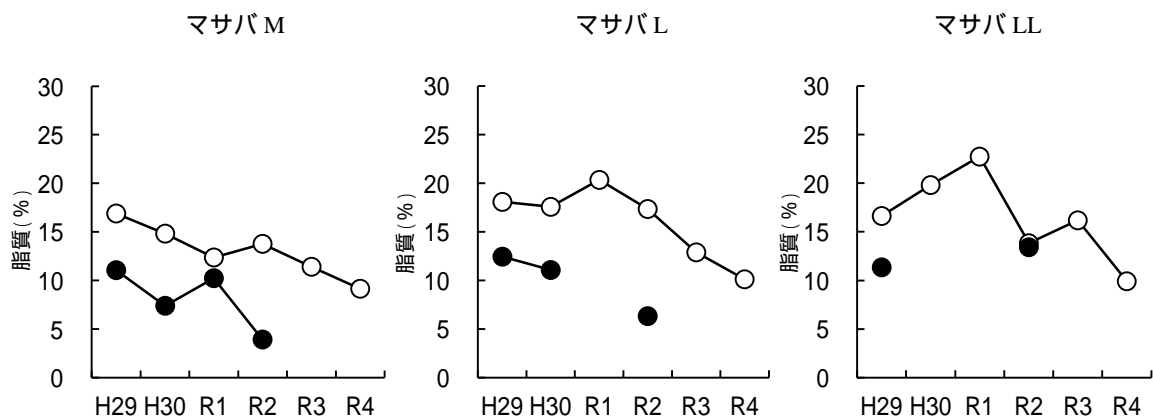


図 2 魚体重区分別の年別脂質量の推移

(マサバ、ゴマサバ)

### 3. 銘柄別脂質量の分布

各区分別での脂質量の分布を図3に示した。区分Sは0.1~15.3%、Mは1.8~19.0%、Lは0.1~23.8%、LLは1.6~25.1%であった。

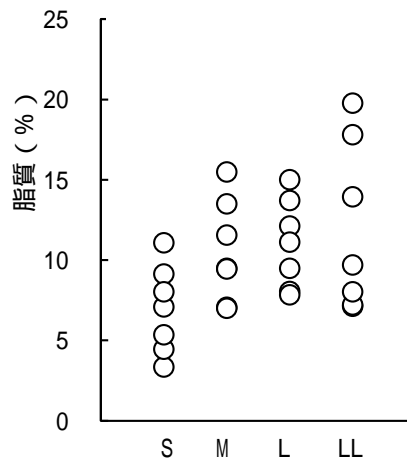


図3 魚体重区分別の月別脂質量の推移

## 要 約

令和4年11月~令和5年1月に八戸沖で漁獲されたマサバ190尾を、魚体重ごとに区分分けし、脂質量を近赤外分光法により推定した。12月に向かい平均脂質量が増加するものの、1月に低下した。令和4年度調査のマサバの平均脂質量は直近6年で最も低い値であった。

## 引用文献

- 1) 竹内萌, 木村優輝, 長根幸人. 八戸港に水揚げされるマサバとゴマサバの粗脂肪等について. 青森食品総研報. 2019; 10: 27-32.
- 2) 竹内萌, 木村優輝, 角勇悦. 八戸港に水揚げされるサバ類の粗脂肪等について. 青森食品総研報. 2020; 11: 13-18.
- 3) 木村優輝, 落合瞳子, 白板孝朗. 八戸港に水揚げされるサバ類の脂質等について. 青森食品総研報. 2022; 12: 47-51.
- 4) 木村優輝, 落合瞳子, 白板孝朗. 八戸港に水揚げされるサバ類の脂質等について. 青森食品総研報. 2022; 13: 36-41.
- 5) 木村優輝, 落合瞳子, 松尾みどり. 八戸港に水揚げされるサバ類の脂質等について. 青森食品総研報. 2024; 14: 21-26.

別紙 1-1 八戸港に水揚げされたサバ類の採取場所、脂質など

(水揚げ日-No.)	漁獲海域	区分	尾叉長 (mm)	重量 (g)	脂質 (%)
1107-1	N40.49	マサバ S	256	177	3.3
1107-2	E141.46	マサバ M	328	354	9.5
1107-3		マサバ L	367	487	8.0
1107-4		マサバ LL	395	633	7.1
1108-1	N40.47	マサバ S	268	216	4.4
1108-2	E141.46	マサバ M	319	354	9.4
1108-3		マサバ L	358	475	9.5
1108-4		マサバ LL	389	622	7.2
1116-1	N40.49	マサバ S	273	215	11.1
1116-2	E141.45	マサバ M	325	354	7.0
1116-3		マサバ L	365	516	12.1
1116-4		マサバ LL	388	620	8.0
1222-1	八戸定置	マサバ S	289	246	7.1
1222-2		マサバ M	312	360	15.5
1222-3		マサバ L	351	492	15.0
1222-4		マサバ LL	366	629	19.8
1228-1	N38.11	マサバ S	290	251	9.1
1228-2	E141.35	マサバ M	310	327	13.5
1228-3		マサバ L	343	481	13.7
1228-4		マサバ LL	362	627	17.8
0105-1	八戸定置	マサバ S	272	208	8.0
0105-2		マサバ M	326	345	7.0
0105-3		マサバ L	354	488	7.8
0105-4		マサバ LL	377	593	9.7
0106-1	八戸定置	マサバ S	283	209	5.3
0106-2		マサバ M	323	351	11.6
0106-3		マサバ L	351	466	11.1
0106-4		マサバ LL	390	698	13.9