

爪を切ったガザミは美味しいか

ガザミは岡山県内において重要な魚種の1つであり、農林水産統計によると、2006年から2012年までの間の本県におけるガザミ漁獲量は年間65～233tで推移し、全国有数の水揚げとなっている。このガザミを水揚げする際に、県内の一部漁協では、爪の片側を切って出荷することが慣例となっているが、爪をゴムで固定して出荷している産地もある。爪を切った場合、ガザミに挟まれる危険性がなくなり、安全に出荷できるが、大量の体液が流れ出すことから、ガザミの品質や味に影響を与える可能性がある。そこで、爪を切らないガザミ（爪有りガザミ）と、爪を切ったガザミ（爪無しガザミ）の体重、味および単価に差があるか調べた。

雌のガザミ20尾を爪有りガザミ10尾と爪無しガザミ10尾の2群に分け、餌を与えずに1日飼育した後、体重および筋肉部の成分を測定した。体重は、爪有りガザミは前日とほぼ同じであったが、爪切りガザミは前日から2%ほど減少した。筋肉中の水分含量は爪有りガザミより爪無しガザミが多く、また、遊離アミノ酸量においてはグルタミンなどの旨味成分が爪無しガザミで減少した。

また、別の調査では、爪有りガザミのほうがより高値で取引されていることもわかった。

ガザミの爪切りは体重が減少し、本来の味が損なわれている可能性がある。ガザミの品質を維持するためには、手間がかかるものの、爪を切らずに出荷するほうが良い。

（開発利用室：村山）

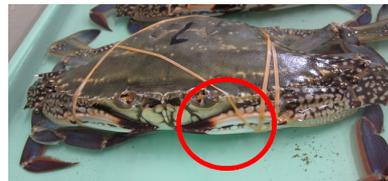


写真1 爪を切らずにゴムで固定したガザミ
（爪有りガザミ）



写真2 爪を切ったガザミ（爪無しガザミ）

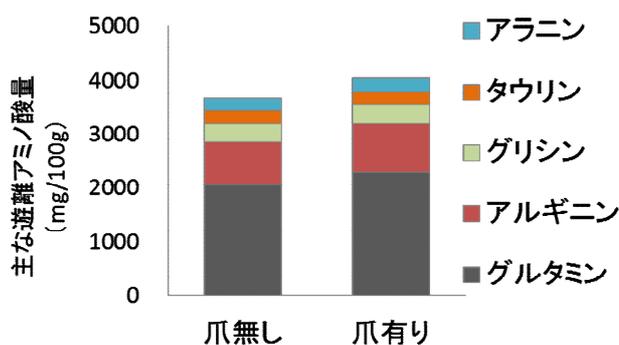
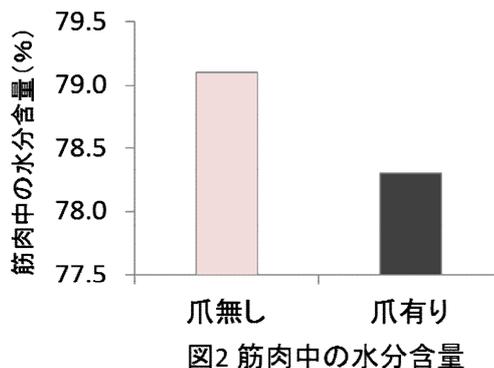
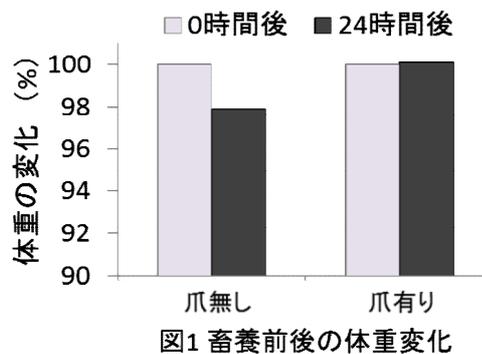


図3 筋肉中の主な遊離アミノ酸量