

尾鷲旬の活メ魚 ひらそうだの首折

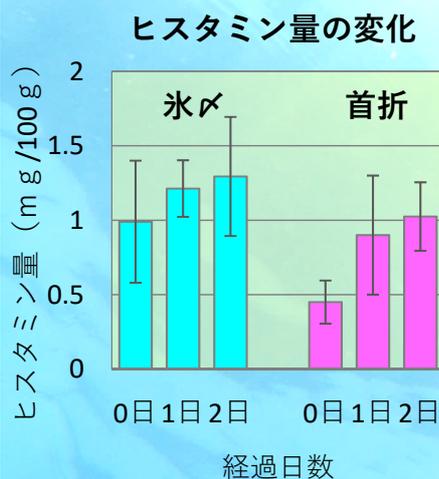


首折とは、船上で活きのいいヒラソウダの首を折って、活メ、脱血する方法です。従来より、首折したヒラソウダの「歯ごたえのよさ」、「鮮度の高さ」や「おいしさ」は漁師さんたちだけが知るものでした。

三重大学の協力により、首折は脱血効果が高いこと、ヒスタミン※の蓄積を抑制する効果が高く、より安全であることが科学的に証明されました。また、三重県水産研究所による評価も加えられたことにより、従来いわれていた、首折したヒラソウダの品質の高さが、科学的に裏付けられました。

このような研究成果を受け、尾鷲魚市場では、首折したヒラソウダの品質を、より多くの消費者に知ってもらうべく、近年では、首折ヒラソウダが水揚げされるようになってきました。

三重大学による研究成果



首折による脱血効果によって通常の鮮度保持方法である氷メよりも、ヒスタミンの蓄積が抑制できることが証明されました。

※ヒスタミンとは・・・

赤身魚に多く含まれるヒスチジン*が、細菌や魚自身を持つ酵素のはたらきにより産生される物質です。ヒスタミンそのものは、神経伝達物質などとして人体に存在しており、微量では問題ないのですが、大人が一人当たり22~320mg以上食べると食中毒を発症するとされています。また、米国では、食品加工原料に対してヒスタミン5mg/100gの基準値を設けています。

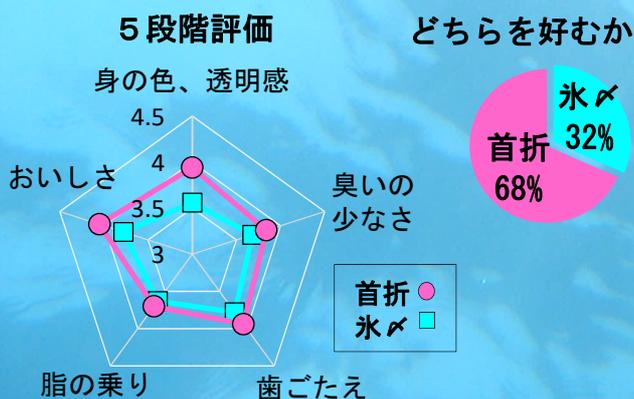
三重大学の協力により、ヒラソウダの血液中にヒスタミンを産生する酵素が多く含まれていることが解明され、首折による脱血効果によってヒスタミンの蓄積が抑制できることが証明されました。実験では氷メでもヒスタミン量は2mg/100g以下であり、米国の食品加工原料の基準値をはるかに下回りましたが、首折は更に低い値であるため、より安全であるといえます。

*ヒスチジン

赤身魚に豊富に含まれている必須アミノ酸（人体内で合成できないため、食事から摂取する必要のあるアミノ酸）であり、旨味を構成する成分のひとつです。

三重県水産研究所による品質評価

食味検査 (パネラー19名)



フィッシュアナライザを用いた鮮度測定

