

静岡県産養殖魚の魅力を知ろう！ ～養殖魚のおいしさ辞典を作る～

養殖魚の差別化のための品質評価指標の開発

(予算区分〔外部資金〕 研究期間 2024 年度)

担当：水産・海洋技術研究所 開発加工科 望月万美子
富士養鱒場 瀧川 智人

【研究の背景とねらい】

- ・近年、安定生産が可能な養殖業の重要性が世界的に高まり、養殖生産量は増加を続けています。
- ・また国内においても、外国資本によるサーモンの大規模陸上養殖事業が開始されるなど、民間企業の陸上養殖への新規参入が相次いでいます。
- ・このような状況下において、本県産の養殖ニジマスを積極的に選択してもらうためには、その魅力を消費者に対して客観的に示していく必要があります。
- ・そこで本研究では、養殖ニジマスの食味を客観的に評価する分析型官能評価を行うための体制作りに取り組み、評価者（パネル）を育成・選抜するとともに、食味を客観的に表現する辞典を作ります。
- ・同時に魚体の一般成分、脂肪酸、遊離アミノ酸及び物性などを調べ、数値化します。

【研究成果】

- ・味に対する識別力を基準としてパネルを選抜しました。
- ・パネルはサケ科魚類約 50 試料を実食し、その味や食感について言語化し、その結果、味覚などに関わる言葉として約 300 語を収集しました。
- ・さらに、これらの言葉について、味、風味・香り、食感及び外観の 4 項目に分類し、「おいしさ辞典（初版）」を作成しました（下図）。

図：ニジマスの「おいしさ辞典」（初版：一部掲載）

味	風味・香り	食感	外観
まろやかな甘味	さわやかな風味	弾力がある	赤色
塩味	豆乳のような風味	コリコリ	オレンジ色
乳酸系の酸味	・	サクサク	ツヤ感
お茶のような渋み	・	脂が溶け出す	・
・		・	・
・			

(2025年2月末時点)

【研究成果の普及方法】

- ・作成した「おいしさ辞典（初版）」は、官能評価やニジマスの味の特徴を客観的に伝える際に使用する予定である。また、掲載した言葉の定義付や新たな言葉の収集などを継続し、辞典を更新しながら評価を行う予定である。

(作成 2025 年 4 月)