

活ソウダカツオ×「陽の丸」誕生

西伊豆町の産地直売所「はんばた市場」は、刺身用マルソウダ「夕陽の町の活ソウダカツオ 陽の丸（ひのまる）」を開発しました。マルソウダ（写真1）は鮮度低下が早いため、主に加工原料として流通しますが、漁業者による船上脱血と急冷、はんばた市場での水揚げ後の迅速なフィレ加工と急速凍結機による冷凍で生食可能な商品の提供が実現しました。

「マルソウダは生で食べるとあたる」と言われることがあります。これは主に「ヒスタミン」による食中毒のことで、じんましん等のアレルギー様症状が出ることがあります。これは魚を常温で放置するなど不適切な取扱いに起因するため、漁獲後速やかに施氷するなど低温管理を徹底すれば問題ありません。「陽の丸」は、漁獲直後に水氷で急冷し、水揚げ後も加工からパッキング、冷凍に至るまで温度管理を徹底しています。また、当场で原料魚のヒスタミンを分析したところ検出限界以下であったため、ヒスタミン中毒の危険性は無いといえます。



写真1 原料魚のマルソウダ



写真2 「陽の丸」の握り

「陽の丸」はカツオに似た味わいで、カツオよりもややあっさりしていますが旨味があります。令和3年9月18日から静岡市内の寿司店で提供されており（写真2）、水揚げ状況によりますが、今後はんばた市場でも販売予定です。なかなか出回らない珍しい商品ですので、見つけた際は是非お試しください。

（鈴木勇己）