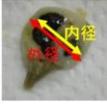


マガキの美味しさの“ものさし”を作る！

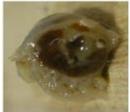
技術の概要

宮城県の高品質カキの商品価値を高めるため、生カキの美味しさの特徴の評価基準を作りました。

身入り度指数(%) = (外径 - 内径) / 外径 × 100



おおよその味(濃厚感など)が推測できる。



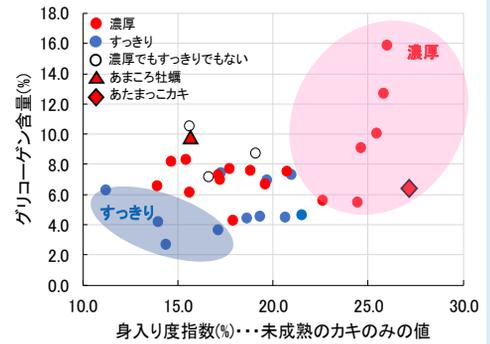
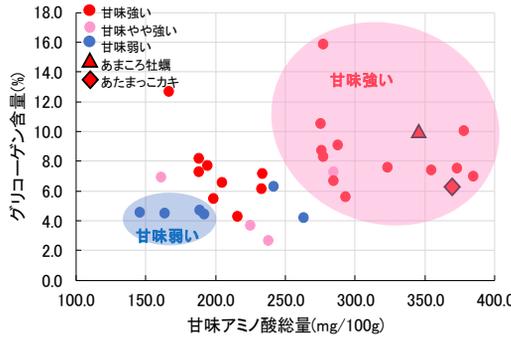
8.9%
味が極めて薄い
(水ガキ状態)



14.7%
すっきりした味



42.2%
クリーミーな味
(成熟状態)



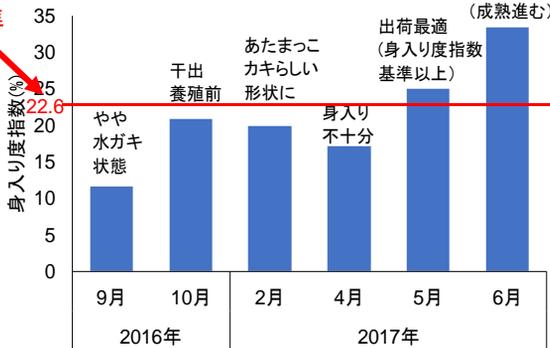
ピンクの領域は甘味が強いあるいは濃厚な味、ブルーの領域は甘味が弱いあるいはすっきりした味の条件を示す。グリコーゲン含量と甘味アミノ酸総量から甘味の強いカキ、グリコーゲン含量と身入り度指数から濃厚感が強いカキの評価が可能になります。

カキの味はその産地の環境や養殖の仕方によって変わります。多くのカキの美味しさを表す成分を分析し、そのカキの味の特徴を表す「ものさし」を作りました。

期待される効果

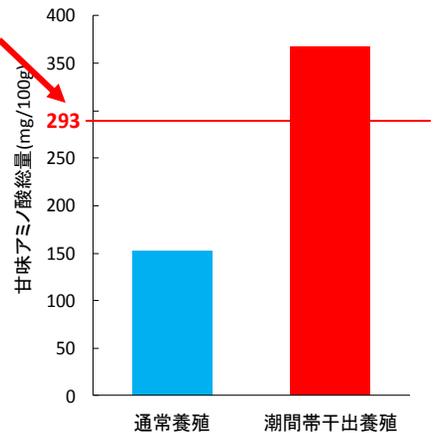
身入り度指数による潮間帯干出カキの品質把握の例

単一指標での濃厚な味を示す基準



潮間帯で飼育することによる品質特性の例

単一指標での甘味を示す基準



- ・身入り度指数だけでも潮間帯干出カキの品質が把握でき、出荷の目安となる。
- ・潮間帯飼育による品質特性が科学的に示され、販売促進のためのPR素材となる。

【お問い合わせ先】 神山 孝史

国立研究開発法人水産研究・教育機構 東北区水産研究所

TEL: 0193-63-8121 [代表] E-mail: Kamiyama@affrc.go.jp