

”ヤシオマスが泥臭い！”というクレームの原因究明と解決策

ヤシオマスは塩焼きや甘露煮とは異なるニジマスの新たな食利用を開拓するため、水産試験場が品種改良して作り出した大型ニジマスです。平成20年には「ヤシオマス」が商標登録され、地域ブランド魚としての利用拡大に向け新たな一步を踏み出しました。

ところが、ヤシオマスを取り入れた調理人から「ヤシオマスが泥臭い、カビ臭い」というクレームが複数寄せられました。「臭い」という事実があれば食品としては致命的な欠陥となります。そこで、水産試験場ではヤシオマスのにおいの原因とその解決策について調査や試験を実施しました。

調査の結果、「臭いヤシオマス」は特定の養魚場から特定の時期に出荷されているものに限られることがわかりました。においの原因を栃木県産業技術センター食品技術部と共同で調査したところ、ジメチルイソボルネオール(2 - MIB)という物質がヤシオマスの可食部に含まれていることを突き止めました。2 - MIBは水道の異臭でも問題になることがある物質で、水中に繁茂する藍藻に多く含まれています。問題のあった養魚場を調査したところ、問題となる時期には養魚池内にオシロトリア属の藍藻が繁茂しており、この藍藻が「臭いヤシオマス」の原因であったことがわかりました。

2 - MIBをヤシオマスに食べさせる実験、2 - MIBを含む水でヤシオマスを飼育する実験を行った結果、2 - MIBは口からではなく環境からヤシオマスに侵入し、しかも非常に薄い濃度でも人に強くにおいを感じさせることが判明しました。また、着臭してしまったヤシオマスを2 - MIBを含まない清水で2週間飼育すると、人には感じられないまでに脱臭できることがわかりました。



養魚池内の藍藻を取り除くために殺藻剤等を使うことは、食品としての安全性や魚自体への安全性を考慮すると好ましくありません。そこで、においが問題となった養魚場では、現在、出荷前のヤシオマスを清水で飼育し脱臭した後、出荷するようになりました。

