

ガザミの味を「見える化」する

岡山県においてガザミは重要な水産物のひとつであり、沿岸域を中心に小型底びき網漁業などで漁獲されています。しかし、近年は漁獲量が減少傾向にあるため、小型個体や抱卵個体の再放流といった様々な取組を行い、ガザミの数を増やす努力をしています。

このように、岡山県では不合理漁獲を防止し、資源を有効に利用することで資源の維持を図る、いわゆる資源管理型漁業を推進しています。このうち、資源保護の観点から再放流の対象となっている抱卵個体と脱皮直後の軟甲個体は、体力を消耗しているため、一般的に味や品質が良くないと言われていたのですが、詳細は分かっていません。そこで、通常個体（写真1）と抱卵個体（写真2）、軟甲個体（写真3）の味を比較してみました。

味の分析には味覚センサを用いました（写真4）。この味覚センサは人工膜を介した電位差を測定することで、旨味や甘味を数値化（＝見える化）することができ

る装置です。

分析の結果、抱卵および軟甲個体は通常個体に比べて旨味や甘味が劣る傾向が見られました（図1）。また、美味しさのもとである遊離アミノ酸の量も通常個体と比べて減少しており、味や品質の違いを科学的に実証することができました。

これらのことから、抱卵および軟甲ガザミは再放流し、味や品質が向上してから漁獲することで、資源を有効に活用することが望ましいと言えます。特に、1尾の抱卵個体からは300万尾もの赤ちゃんが生まれるのですから。

現在、適正なガザミ資源の利用を呼びかけており、この取組を通じて少しでもガザミ資源量の回復につながることを期待しています。

（開発利用室：村山）



写真1 通常個体



写真2 卵を抱えた抱卵個体



写真3 脱皮直後で甲羅が柔らかい軟甲個体



写真4 味覚センサ

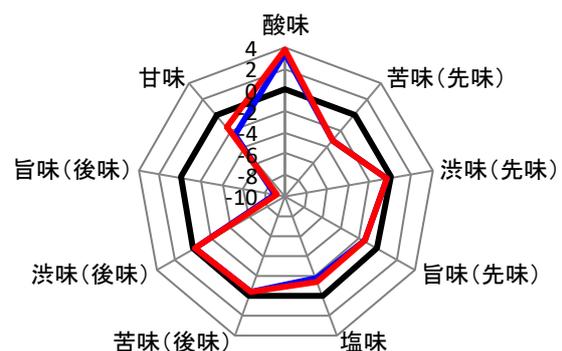


図1 味覚センサ分析結果

（黒が通常、赤が抱卵、青が軟甲を示す。外側へいくほど味が強い）