

徳島産と韓国産八モの食べ比べ

増養殖担当 竹内 章

Key word ; 八モ, 徳島産, 韓国産, 味, ブラインドテスト

はじめに

京都の祇園祭や大阪の天神祭では、八モはなくてはならない夏の食卓を彩る魚です。徳島県は八モの生産量と生産額で日本トップクラスを誇っており、関西圏への八モの主要な供給地となっています。

一方、八モは中国や韓国からも関西空港や成田空港経由で大量に輸入されています。それら海外産の八モの中で、韓国産八モは、「骨切りを必要としないほど骨が柔らかい」、「国産より脂が乗っており美味しい」と言われており、高値で取引されています。

国産と韓国産でどれほどの違いがあるのかを知るために、徳島産八モと韓国産八モのブラインドテストによる食べ比べを行いました。

食べ比べの方法

食べ比べは、平成 19 年 6 月 30 日に、徳島市内の割烹料理屋で行いました。徳島産と韓国産の八モの差を見極めようと自腹で参加したのは、20 代から 60 代の 23 人で、それぞれの湯引きと刺身の 2 品について、産地を伏せた状態で食べ比べ(ブラインドテスト)を行い、アンケートに「どちらが美味しいか」「選んだ理由」を記入しました。食べ比べに用いた八モは紀伊水道で延縄により漁獲されたものと韓国麗水市で延縄により漁獲されたものです。いずれの八モも体重 500 ~ 600g で、サイズに差がないように配慮しました。湯引きには骨切りを施した八モを、刺身には骨抜きしたものを調理しました。

この写真(写真 1,2)が、徳島産八モと韓国産八モの湯引きと刺身です。料理の下の飾りとして、徳島産側には檜葉、韓国産側には紅葉が敷いてあります。

湯引きでは見た目には違いはありませんでしたが、刺身では、徳島産の方が身が白いように見えました。

どちらが美味しいの?

湯引き

徳島産を美味しいと答えた人が 10 人、韓国産を美味しいと答えた人が 13 人で、韓国産を美味いと感じる人の方が若干多い傾向にありました(図 1)。しかしながら、統計的に見ると、両者の味には有意な差は見られませんでした(有意水準 5%)。美味いと感じた理由として、徳島産では「歯ごたえが良い」「皮周辺に旨味がある」と回答されていたのに対し、韓国産では「皮が柔らかい」「味に風味がある」と回答されており、パネラーが「脂の乗りを好むか」「さっぱりした味を好むか」それぞれの好みによる所が大きいようです。

刺身

徳島産を美味しいと答えた人が 12 人、韓国産を美味しいと答えた人が 10 人、どちらとも言えない 1 人(図 1)と、徳島産を美味いと感じる人の方が若干多い傾向にありましたが、統計的に見ると、両者に有意な差は見られませんでした(有意水準 5%)。美味いと感じた理由として、徳島産は「さっぱりしていて上品である。」「皮付近に甘みがある」、韓国産は「身にもちもち感がある。」「醬

油に脂が浮くほど脂が乗っている」と回答されており、脂の乗り具合と身の弾力性が好みの差として現れた結果となりました。

店主の話では、「徳島産と韓国産で、骨の硬さの違いは感じなかった。」「韓国産八モの方が、身がきれい(咬み合いによる傷、血のにじみが少ない)だった。」とコメントをいただきました。



写真1. 八モの湯引き(骨切り)

酢味噌、梅肉で食べる。

右側(檜葉): 徳島産, 左側(紅葉): 韓国産。両産地とも見た目に差は見られなかった。



写真2. 八モの刺身(骨抜き)

徳島産スダチとマッチする。

右側(檜葉): 徳島産, 左側(紅葉): 韓国産。徳島産の方が見た目に白い。

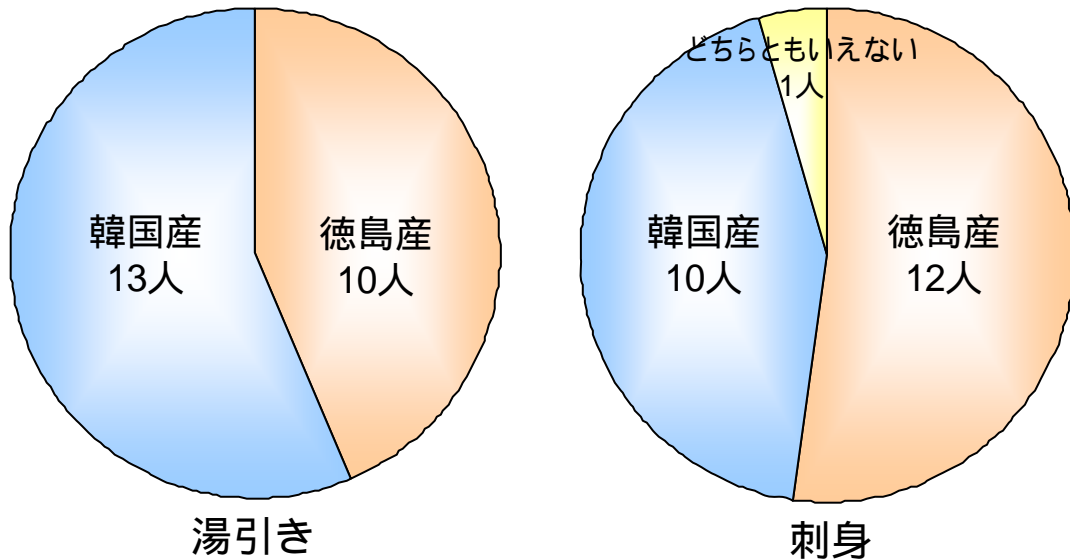


図1. アンケート調査結果

問: どちらのハモを美味いと感じましたか。

湯引き: 徳島産 10人, 韓国産 13人

刺身: 徳島産 12人, 韓国産 10人,
どちらともいえない 1人

まとめ

今回の食べ比べから、「徳島産の方が身や皮に弾力性が有り、皮付近に旨みがある」、「韓国産の方が脂の乗りが良く、徳島産はさっぱりした上品な味である」ということが参加者の多くの意見でした。なぜ、このような差が生じるのか、北に棲む韓国産ハモと相対的に南に棲む徳島産ハモ、生息環境の違いなどが考えられますが、今後の科学的な研究が待たれるところです。

総合的な評価として、食感や旨味等には、徳島産、韓国産に差があるものの、どちらが美味しいとは言えないというのが結論です。言い換えれば、それぞれの特徴を活かした調理を行うことにより、徳島産ハモ、韓国産ハモをより美味しく食べることができるのではないかと言うことです。店主を含め参加者全員が異口同音に両者の美味しさについて、値段ほどの差(韓国産は国産の2~3倍)はないと話していました。

現在徳島県では、知事を先頭に、漁業者、流通加工業者、県が協力して、「徳島のハモの良さ」を県内外の消費者に知ってもらおうべく努力しているところです。今回の食べ比べでは、徳島産のハモは、最高級と言われる韓国産のハモと比べ、遜色ないおいしさを持ったものであることが分かりました。さらに徳島産ハモの品質の向上が図れるように、水産研究所として、各関係者と連携しながら、技術的にバックアップしたいと考えています。