

アジアカエビの魅力を探る 徳島産と海外産，活きエビと冷凍エビを食べ比べ

水産研究課 多田篤司，加藤慎治，吉田和貴，上田幸男
水産振興課 妹尾真也，鈴木貴志，宮城良介

key word: アシアカエビ，徳島産，海外産，活き，冷凍，うま味

徳島県立農林水産総合技術支援センターでは，徳島県沿岸で漁獲されるアシアカエビ（クルマエビ科ウシエビ属，標準和名：クマエビ，学名：*Penaeus semisulcatus*）の認知度向上を目的として，漁獲量が多くなる12月に料理教室を開催しています。5回目となる今年は，同センターに新しく整備された「六次産業化研究施設」を活用し，うんちく学の講義，食べ比べ試験，料理教室を実施しました。食べ比べ試験で，徳島産のアシアカエビがもつ魅力を深める知見が得られましたので紹介します。

食べ比べ試験の材料と方法

産地と漁獲後の取り扱いが異なるアシアカエビの見た目や味を評価してもらいました（図1）。試験には，徳島産活きエビ，徳島産冷凍エビ，及びインド産冷凍エビの3種類を用意しました。は徳島市漁業協同組合に水揚げされ調理当日まで生きていたもの，はのうち死んだエビを海水浸漬した状態でマイナス18℃の冷凍庫で約24時間緩慢冷凍し試食前日に冷蔵解凍したもの，は徳島市内の輸入エビ取り扱い商社より購入し試食前日に冷蔵解凍したものです。



図1．食べ比べに用いたアシアカエビ3種(トレイA，B，C)と
参加者によるアンケート評価

エビは5分間熱湯で茹でた後，殻を剥いた身(腹節)を一口大に切り，トレーに取り分け，参加者には見て，食べて，良いと思う順にアンケート用紙(付図1)に順位を記入してもらいました。

なお，トレイにはエビの由来がわからないように A，B，C とし，アンケートにも A，B，C で評価し，最後に A，B，C が 徳島産活きエビ， 徳島産冷凍エビ，及び インド産冷凍エビのどれに相当するか記載していただきました。

食べ比べ結果

試験参加者 44 名による食べ比べ結果は次のとおりです(表 1)。歯ごたえ・うま味は冷凍の徳島産，美しさは活きの徳島産が最も評価が高く，総合得点は冷凍の徳島産が最も高い結果となりました。スタッフによる試食でも，冷凍の徳島産は明らかに強いうま味を感じました。

H30.12.8

エビ比較試験 解答用紙

お名前 _____

良かった順に記載して下さい。
同じくらいと思った場合は、併記して下さい。

1. 歯ごたえ

> > >

2. うまみ

> > >

3. 美しさ

> > >

4. 食べたエビは(活・徳島産、冷凍・徳島産、冷凍・海外産)

A _____

B _____

C _____

5. その他感想

徳島県立農林水産総合技術支援センター

	状態	歯ごたえ	うま味	美しさ	合計
A	冷凍・徳島産	96	102	101	299
B	冷凍・海外産	78	75	65	218
C	活き・徳島産	92	86	113	291

表1 食べ比べ試験におけるアジアカエビの状態と評価
(1位3点，2位2点，3位1点 N = 44)

付図1 食べ比べアンケート

冷凍するとうま味を強く感じる？

エビ類の主要なうま味成分としてグルタミン酸（Glu：昆布・魚介類等に多い）とイノシン酸（IMP：かつお節等に多い）が知られており，特に冷凍することでエビの IMP は活きエビの 2 倍以上となることが知られています（篠原ら 2010）。そのため，徳島産冷凍エビの方が活きエビに比べてうま味を強く感じたと考えられます。一方，海外産冷凍エビの評価が最も低い結果になったのは，産地によるうま味成分の違い，漁獲後のエビの取り扱い方法及び冷凍の期間などが関係していると推測されますが詳細は不明です。

アジアカエビの利用

徳島県内で漁獲されたアジアカエビの多くは生き状態で県外へ出荷されます。アジアカエビの特徴である美しい赤を発色させるには、生きエビが一番良いことが今回の食べ比べ試験で判明し、県外への生き状態での流通は理にかなっています。一方で、鮮度の良い状態で冷凍されたエビは、生きよりも強いうま味が感じられ、冷凍品の利用も充分満足できることが新たに分かりました。この知見は今後のアジアカエビの調理方法や販売戦略を考える上でも参考になるものと思われます。

料理教室後のアンケートの講評

今回のブラインドテストの正解率は 25%で、44 名中 11 名の方が正解しました。3 種を食べ比べた経験がない中での正解なので素晴らしい味覚と推察力をお持ちの方と言えるでしょう。

5 回目となる今年のアンケート結果から、アジアカエビを知っている人の割合が半分以上となり、これまで継続してきた成果もあり認知度が向上している結果となりました（表 2）。また、うんちく学・食べ比べ試験を通じて魅力が伝わったおかげか、ほぼ全員に是非買いたいと答えて頂きました。徳島産のアジアカエビについてより一層理解を深めて頂き、今後の積極的な利用につなげてほしいと感じています。

アジアカエビを知っていましたか。	H30年(N=41)	H29年(N=48)
1. 知っていたし、食べている	54%	35%
2. 知っていたが、食べたことがなかった	20%	22%
3. 知らなかった	27%	43%
どの調理方法がおいしかったですか。		
1. 塩ゆで	12%	16%
2. うま煮	24%	20%
3. さしみ	54%	73%
4. 塩焼き	34%	22%
アジアカエビを買ってみたいと思いましたか。		
1. 是非買いたい	98%	90%
2. 他のエビがなければ買いたい	2%	4%
3. 買わない	0%	4%
本日の満足度について		
1. とても良かった	93%	90%
2. 良かった	5%	10%
3. 悪かった	2%	0%
4. とても悪かった	0%	0%

表 2 アンケート結果

料理教室レシピ（うま煮，塩ゆで，刺身）については，過去の水研だより（<https://www.pref.tokushima.lg.jp/file/attachment/175787.pdf>）で紹介しています。

参考文献

篠原満寿美・筑紫康博・濱田弘之（2010）冷凍処理後の小型エビの旨味成分及び品質について．福岡水海技セ研報第20号