

## 福島県に水揚げされるアカムツの脂質含量

### 1 概要

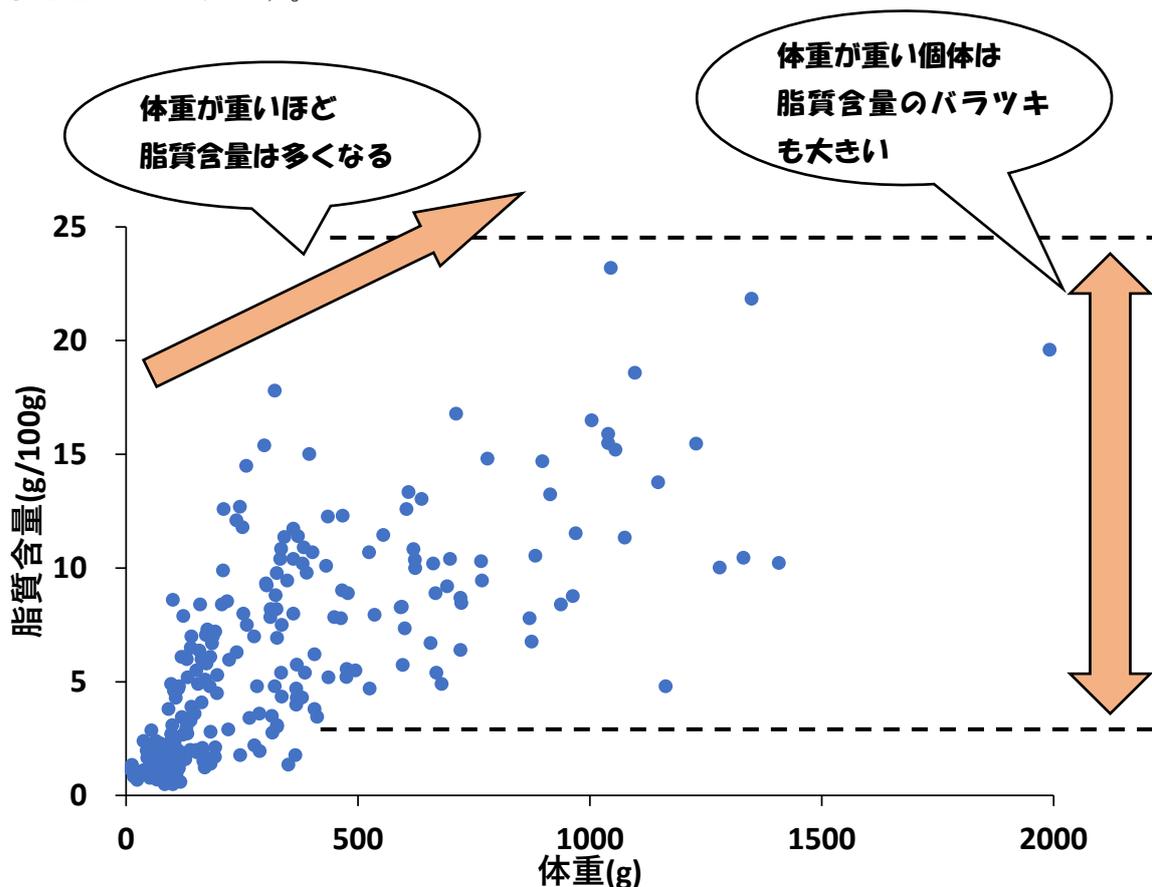
脂質含量(脂の乗り)は魚の美味しさを左右する重要な成分であることから、2021～2023年に福島県沖で採捕されたアカムツ251個体の脂質含量を測定し、体重と脂質含量の関係や脂質含量の季節変化をまとめました。

なお、脂質含量は皮を除去した左半身を使用し、クロロホルム・メタノール抽出法にて測定し、100gあたりの脂質含量(g)を算出しています\*。

※他の地域や他の機関とは測定方法が異なる場合があります、一概に比較することはできませんのでご注意ください。

### 2 体重と脂質含量の関係

アカムツの体重と脂質含量の関係をみると、体重が重いほど脂質含量が多くなる傾向があります。一方で体重が重い個体は脂質含量に大きなバラツキがあることがわかります。

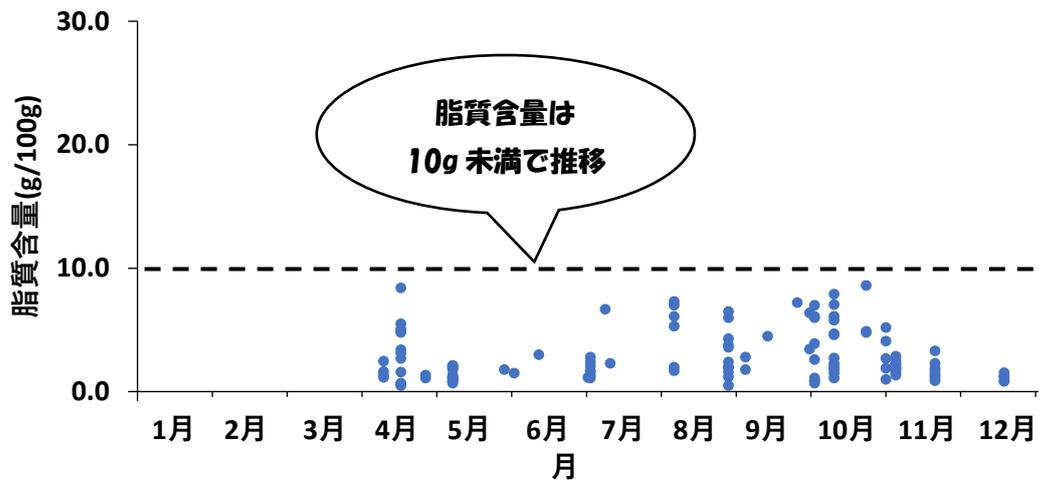


### 3 脂質含量の季節変化

体重が重いほど脂質含量が多くなる傾向があることから、①体重 200g 未満と②体重 200g 以上に分けて月別の脂質含量の変化を示しました。なお、本県沖での水揚げが減少する 1 月～3 月、12 月はデータ数が少ない、あるいは全くない月もあります。

#### ①体重 200g 未満 (127 個体)

10g 未満で推移し、季節変化はほぼ無いものとみられました。



#### ②体重 200g 以上 (124 個体)

データ数が少ない 1 月～3 月、12 月を除いた 4 月～11 月に脂質含量 10g 以上の個体が確認されました。また、脂質含量 10g 以上の個体は 4 月～7 月に多く、8 月～12 月は少ない傾向にありました。

