



# 脂の乗った 後志産ホッケを選ぶには

中央水産試験場 加工利用部

笹岡友季穂



地方独立行政法人  
北海道立総合研究機構

北海道立総合研究機構



## 略歴

2018年～ 網走水産試験場に勤務  
**内水面養殖ニジマスの  
刺身商材**の開発に従事

2022年～ 中央水産試験場に勤務  
**ホッケの刺身商材**の  
開発に従事

刺身の成分・物性の機器分析分  
析、官能評価を行っています



## 道産ホッケ ≠ しまほっけ



### ホッケ

学名：*Pleurogrammus azonus*

**真ホッケ**として販売

全国シェア **97%** (R3)



出典：新きたのさかなたちp197

### キタノホッケ

*Pleurogrammus monoptyerygius*

**しまホッケ**として販売

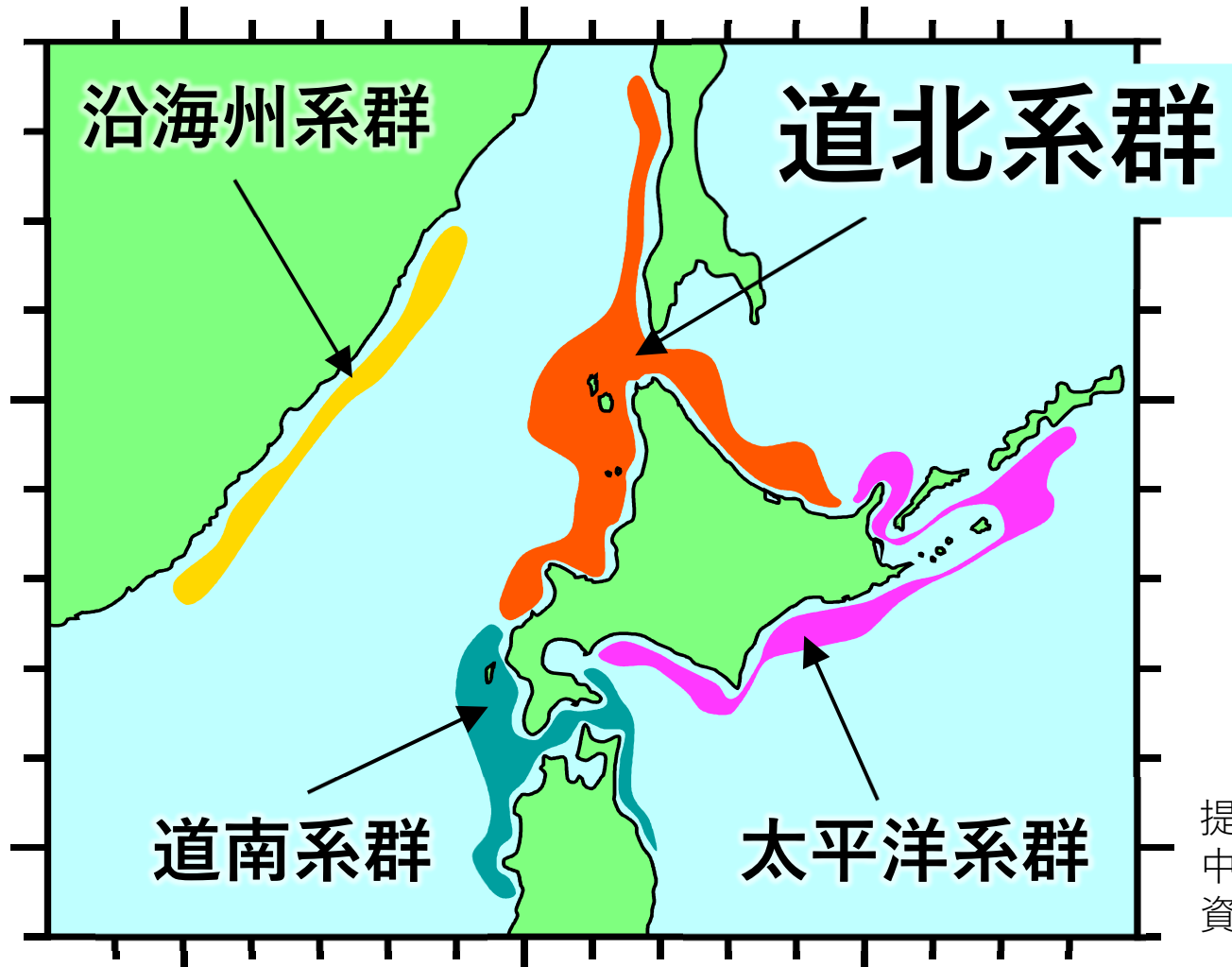
開き干しの原料として**輸入**



違うの・・・ッッ!?

# 道産ホッケの分布

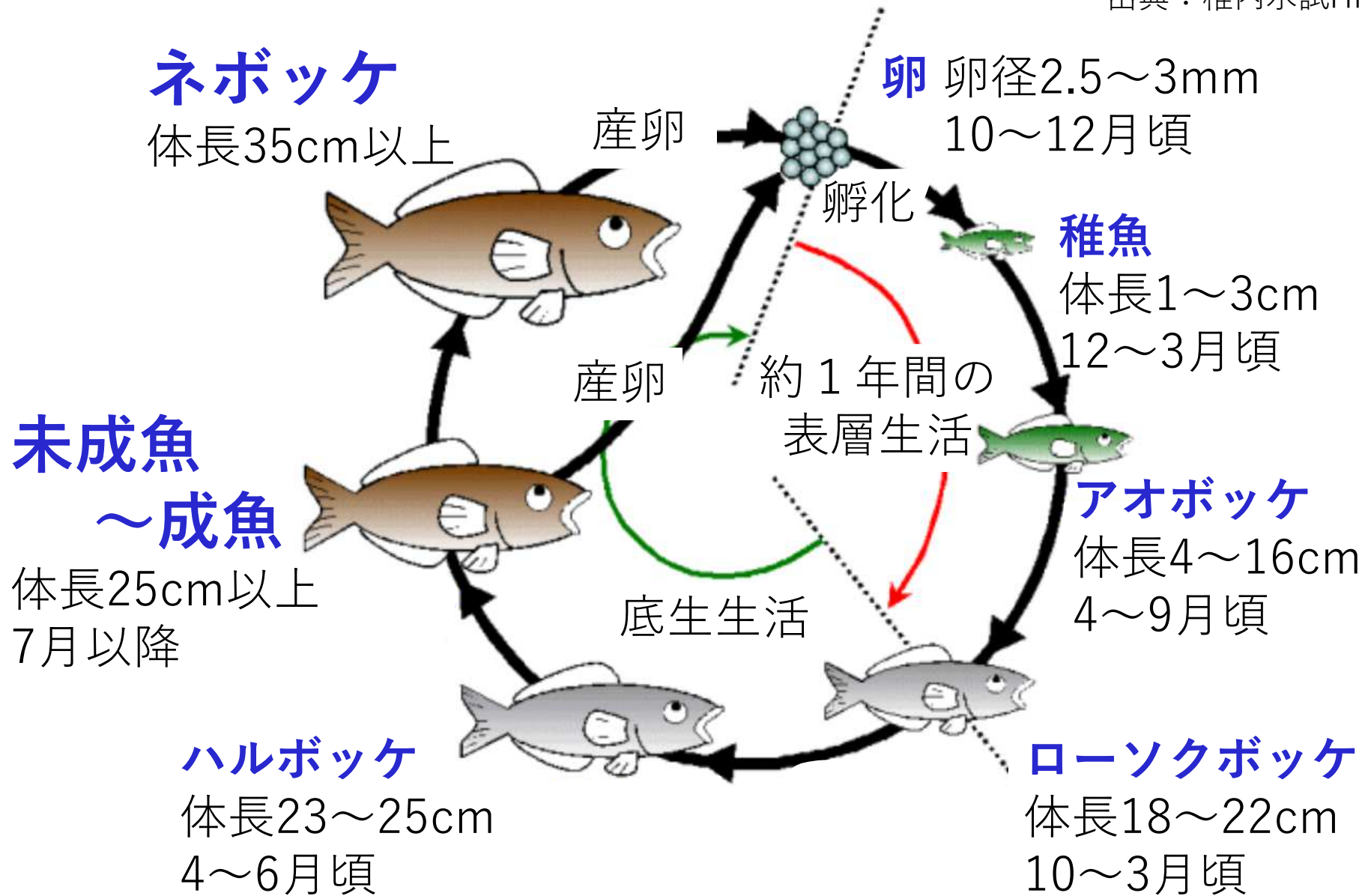
道産ホッケは北海道周辺海域に生息している  
漁獲量は3～4万トン(魚種別6位)



提供：  
中央水試  
資源管理部

# 道北系ホッケの成長

出典：稚内水試HP



# 道産ホッケ利用のむずかしさ

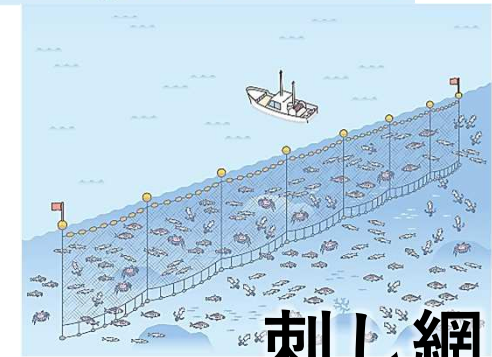
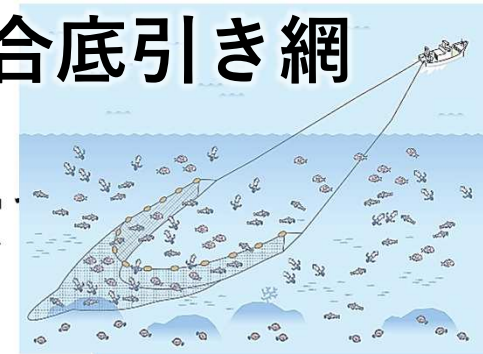
道産ホッケは、

様々な地区、様々な漁法

年間を通じて漁獲される

主に鮮魚で流通する

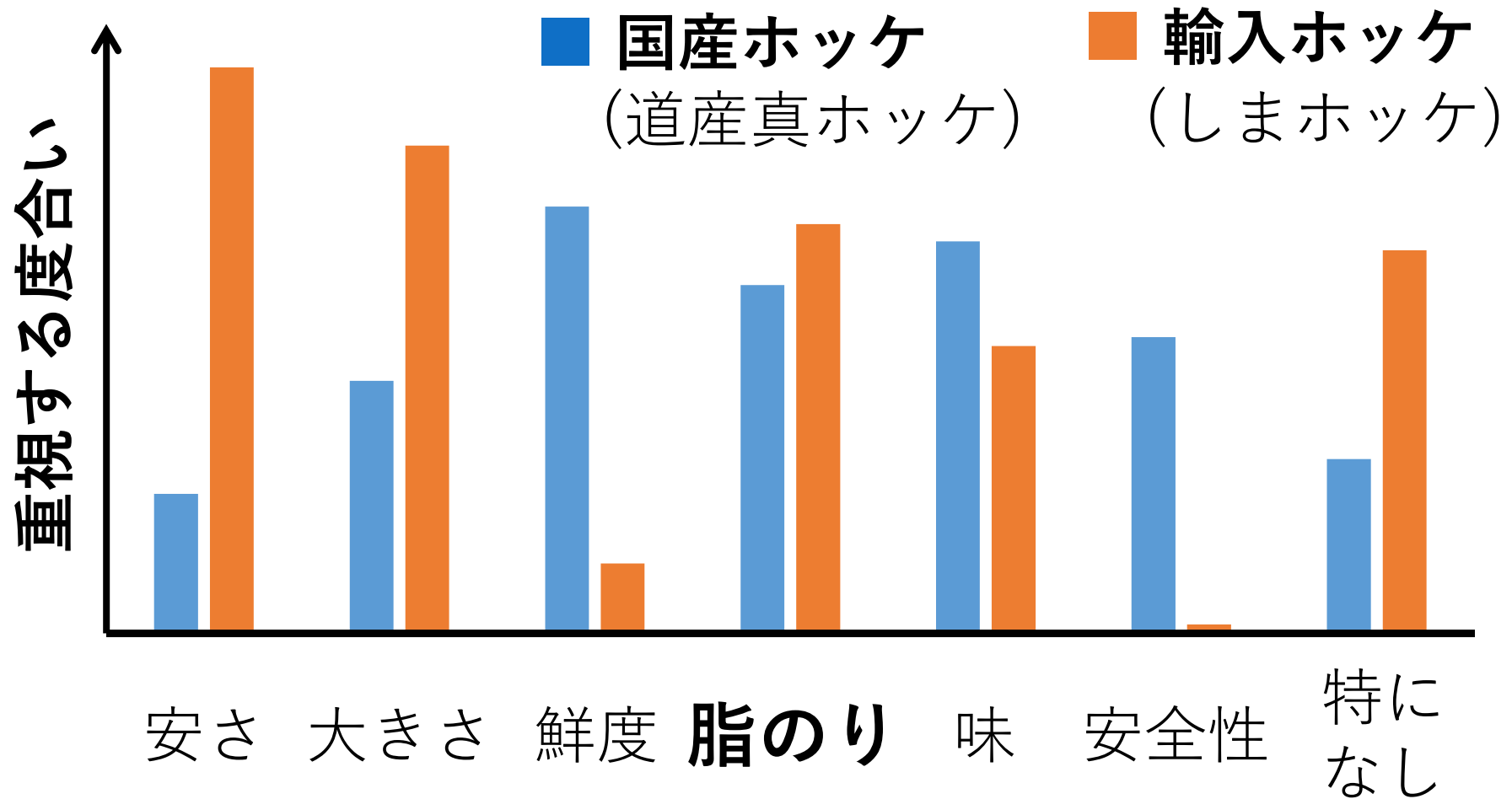
沖合底引き網



刺し網

どのようなホッケを選ぶかにより  
品質は大きく異なる

# ホッケを選ぶ理由は・・・



共通して **脂のり** が求められる

# 後志で獲れるホッケの脂のりは？

対象期間：  
2019年4月～2020年12月

漁獲方法：

沖合底引き網  
(小樽)

刺し網  
(余市・古平・積丹)

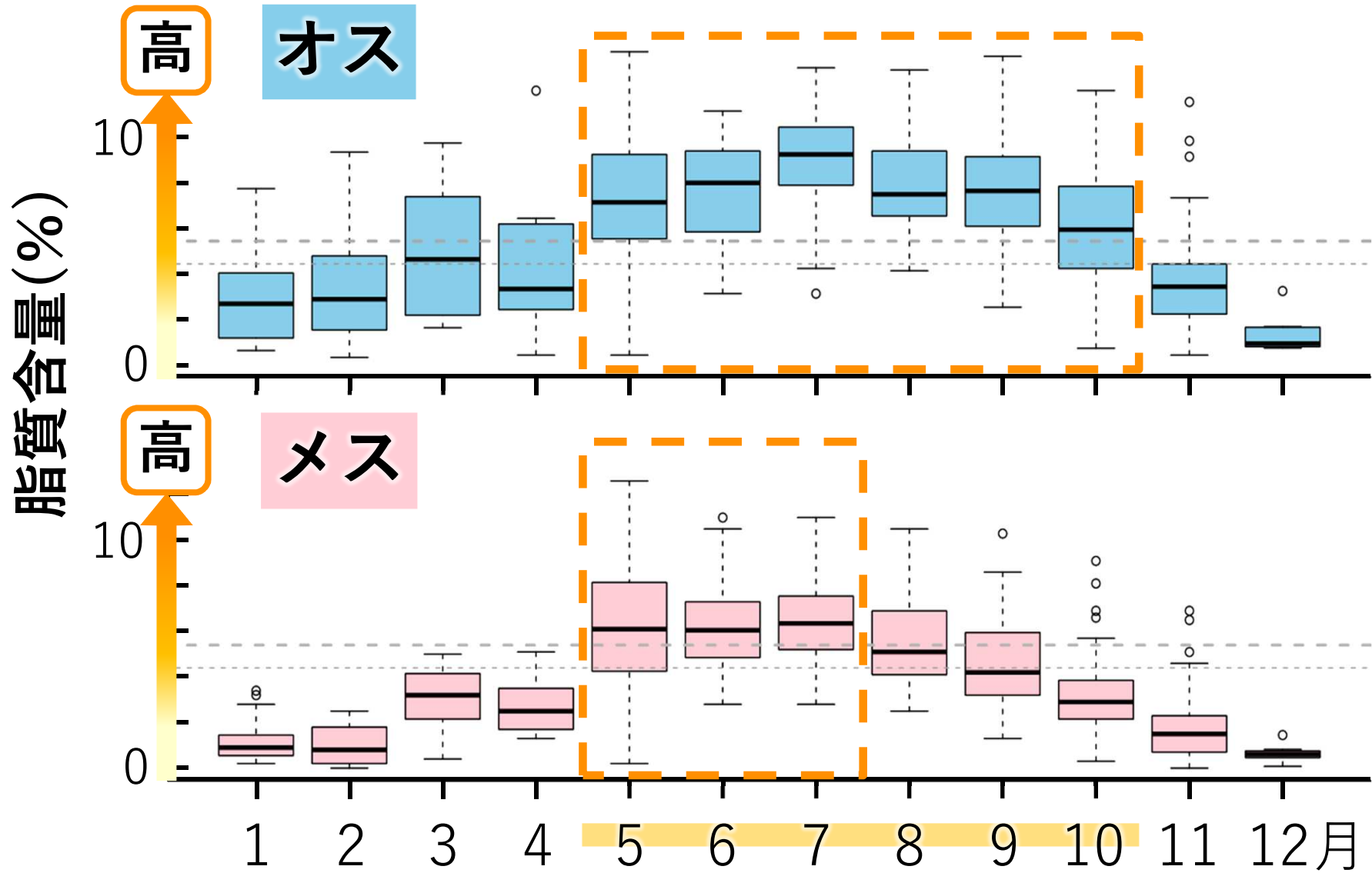
底立網  
(岩内・寿都・島牧)



提供：中央水試 資源管理部



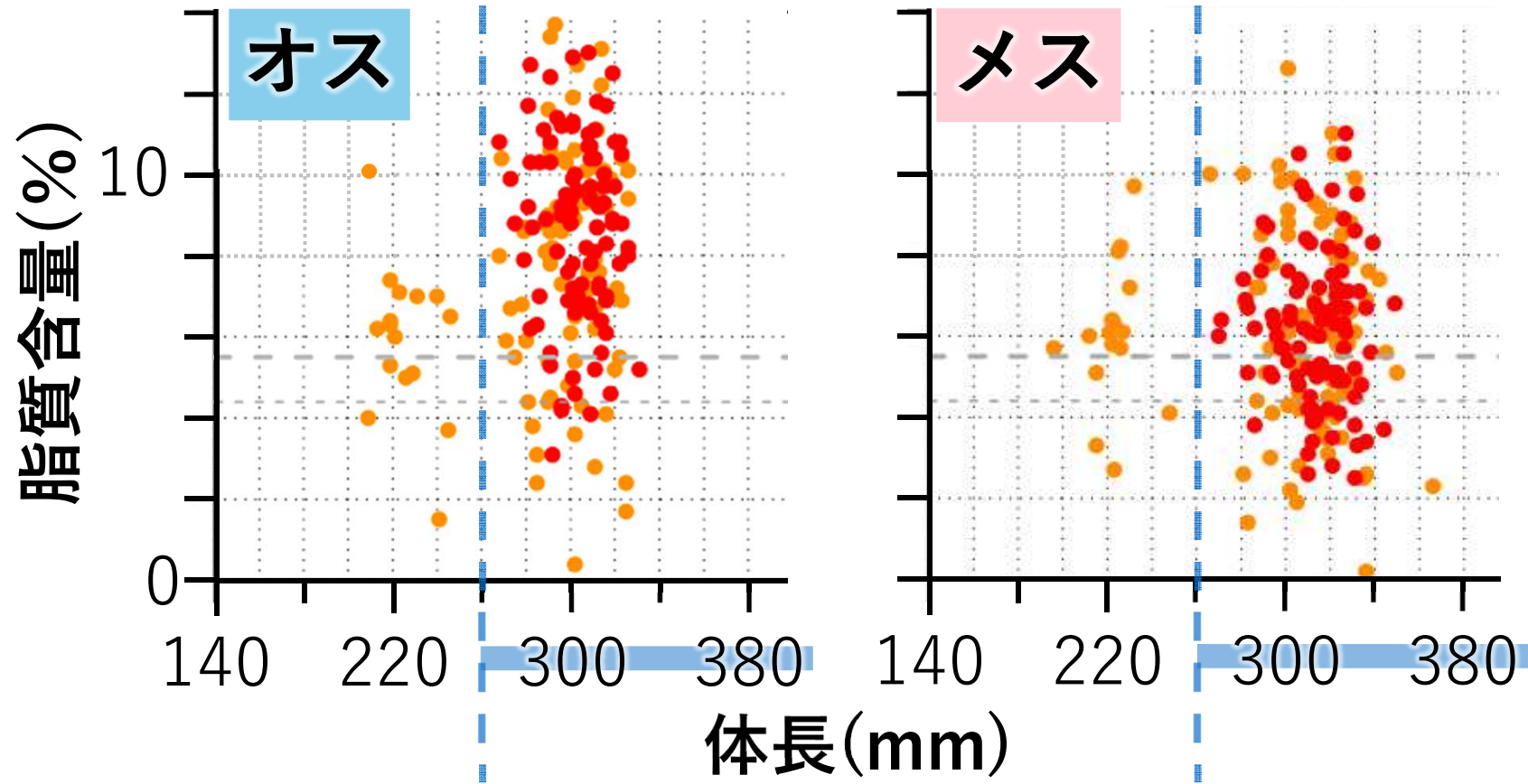
# 後志産ホッケの月ごとの脂質含量



季節変動があり、オスの方が高い

# 大きいほど脂のりがいい？

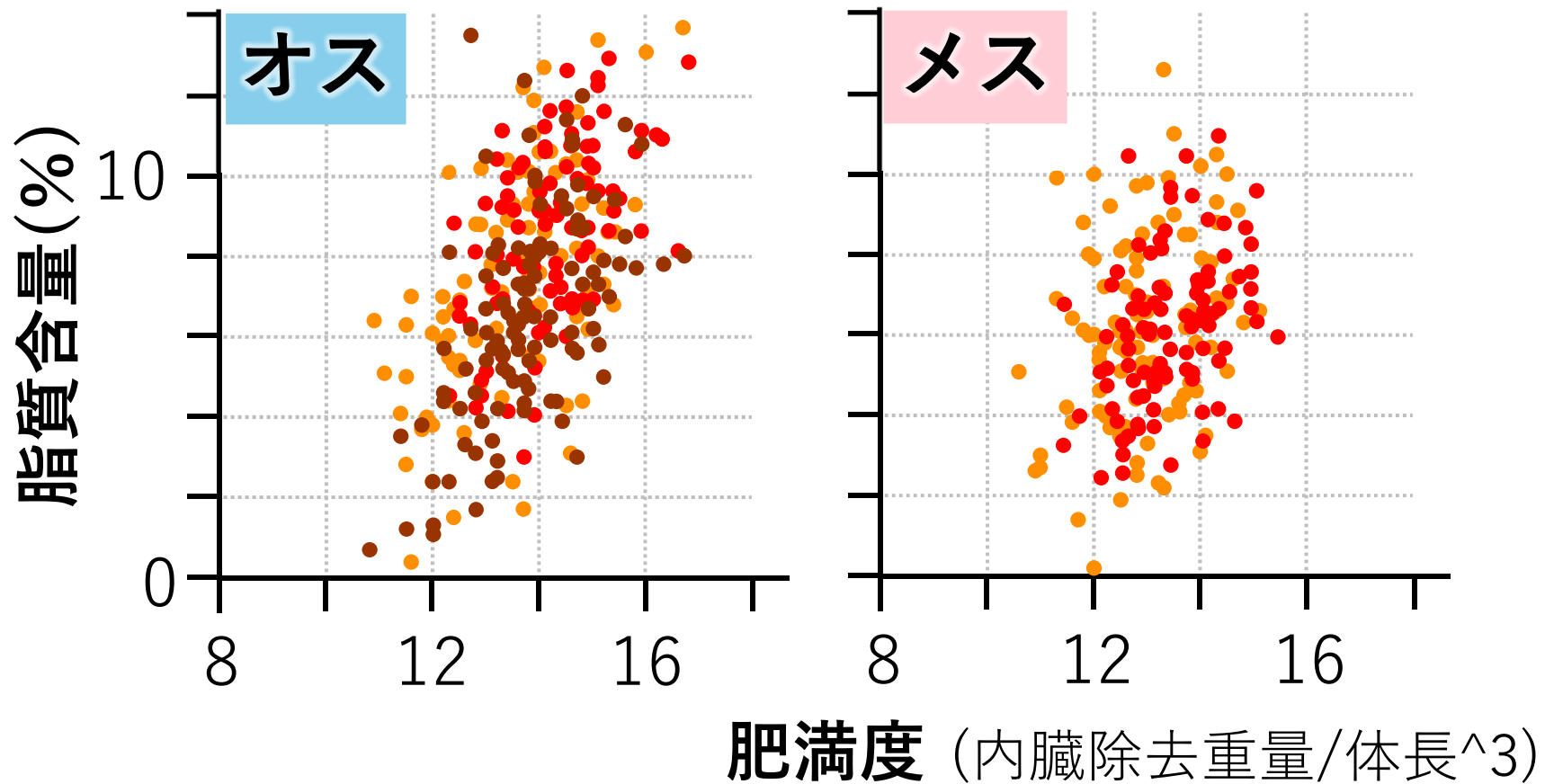
● 5月, 6月    ● 7月, 8月



大きい  $\neq$  脂のりがいい  
(体長が長い)

# どういうホッケなら脂のりがいい？

● 5月, 6月   ● 7月, 8月   ● 9月, 10月



**肥満度が高い = 脂のりがいい**

# 肥満度が高いホッケを見分けるには？

この数値が大きいと



$$\text{肥満度} = \frac{\text{内臓除去重量}}{\text{体長}^3}$$



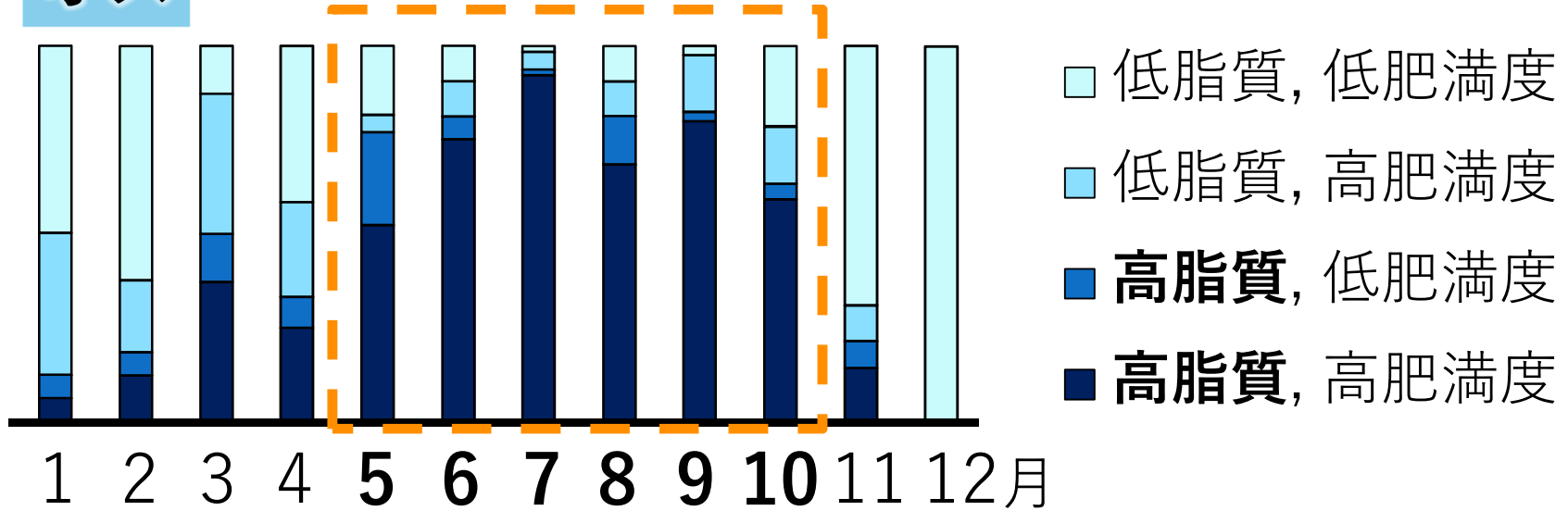
この数値も大きくなる



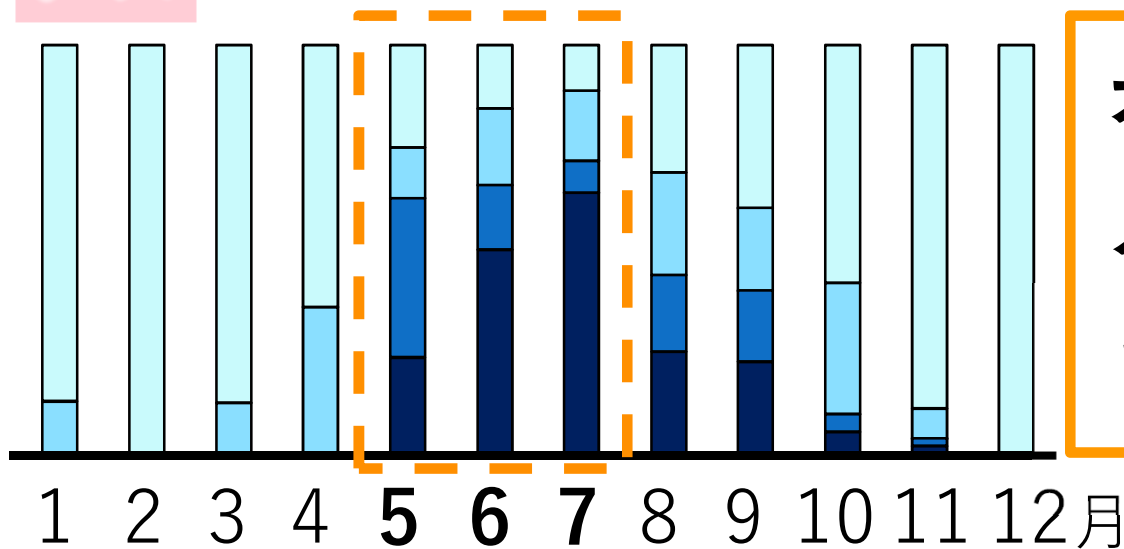
**細マッチョよりもガタイがいい**  
ホッケの方が肥満度が高い

# 後志産ホッケの脂のりがいい時期は

## オス



## メス



オスは5～10月  
メスは5～7月  
ピークは7月

今でしょ!

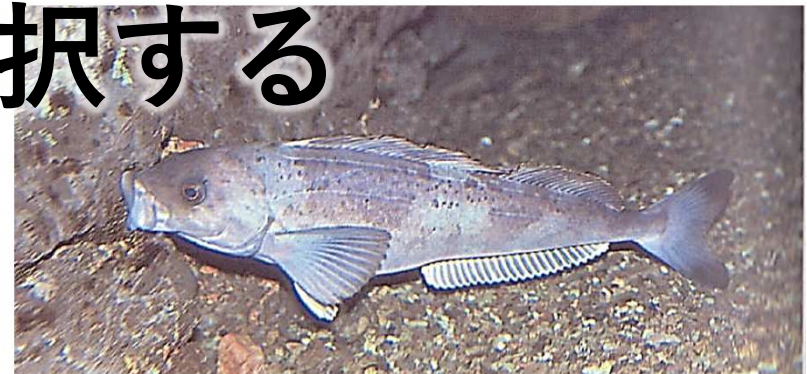
# 脂がのった後志産ホッケを選ぶには

年齢, 雌雄により脂のりが違うことを考慮して

## 漁期を絞り込む

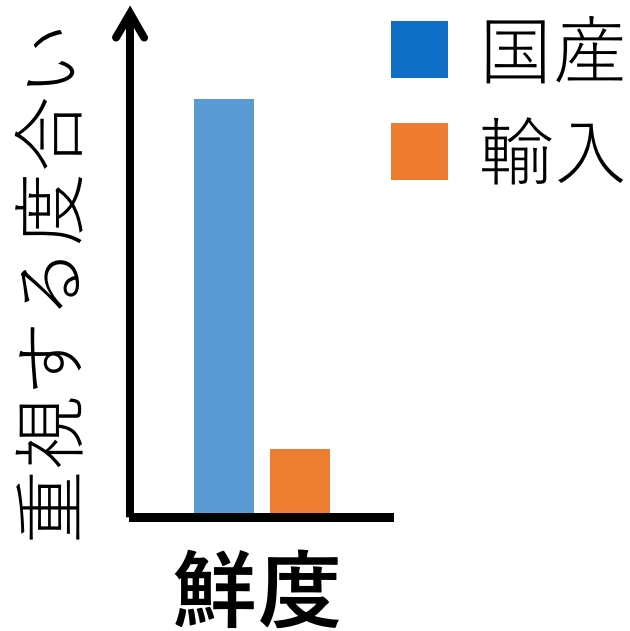
婚姻色を手がかりにして

## オスを選択する



出典：新きたのさかなたちp198

# 現在取り組んでいる課題



国産ホッケ(道産真ホッケ)は  
**鮮度が重視されている**



鮮度を訴求できる**刺身**として  
道産ホッケの用途を広げたい

