

ガザミの身入り等品質判定に関する研究

豊前海研究所

背景、目的

現在、豊前海区ではガザミを「豊前本ガニ」と命名し、ブランド化に取り組んでおり、近年は漁協直売や宅配便を利用した漁業者による直接販売も増加しています。

直接販売では、出荷する漁業者の規格選別がそのまま消費者の品質評価につながるため、今まで以上に出荷者一人一人の厳格な品質管理が求められます。

そこで、「豊前本ガニ」として統一された品質管理を漁業者へ提案・普及することを目的に、甲の硬さから身入りを判定するための検討を行いました。

成果の概要

(1) 「豊前本ガニ」としての統一品質規格の作成

消費者へのアンケート調査によると、身入り率（加熱後重量／活重量×100）については75%以上、大きさについては全甲幅長160mm以上で良い評価が得られたことから、これらの結果をもとに統一品質規格を作成しました。

「豊前本ガニ」として取り扱うガザミの品質基準

身入り率	加熱後重量／活重量×100の値で75以上となるもの
大きさ	全甲幅長160mm以上 (同180mm以上のものは「大」規格としても良い)

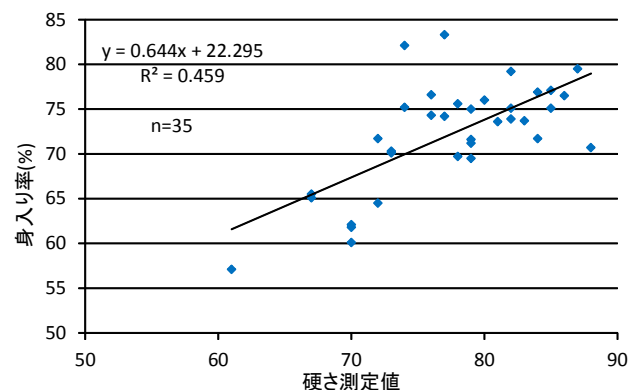
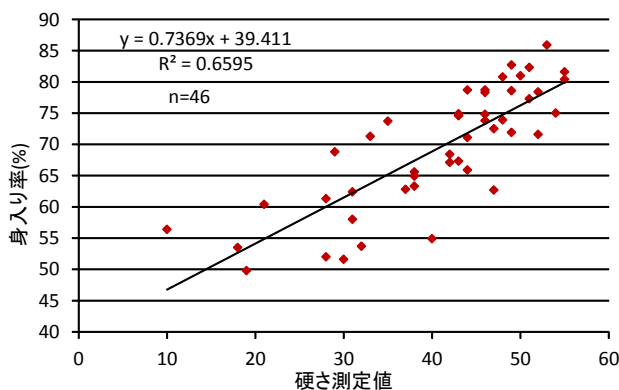
(2) 身入りの判定基準の検討（外部形質等からの判別）

甲の硬さの測定値とガザミ身入りには相関が認められ、非破壊での身入りの判定法として硬さを利用することが可能と考えられました。

具体的にはゴム固さ計を用いて測定し、メスでは硬質ゴム用で測定値54、オスでは一般ゴム用で同86以上であれば見入り率75%以上の基準を満たすことが分かりました。



固さ計



硬さ測定値と身入り率の関係（左：メス、右：オス）