

アオリイカのメ方と透明感

次長 高木 俊裕, 南部総合県民局 竹内 章

Key word ; アオリイカ, メ方, 透明感, 白色化

はじめに

写真1は、徳島県産のアオリイカです。アオリイカは、その美味しさや姿の美しさから、「イカの王様」とも呼ばれています。本県では、県南部を中心に県下全域で漁獲され、イカ類の中で最も値段が高いことから、地域の重要な漁業資源となっています(水研だより 64 号「全国トップクラスの生産を誇る徳島産アオリイカ」参照)。



写真1 徳島県産アオリイカ。透明感が強く、眼球周縁部のエメラルドグリーン(アイシャドー)が特徴的です。

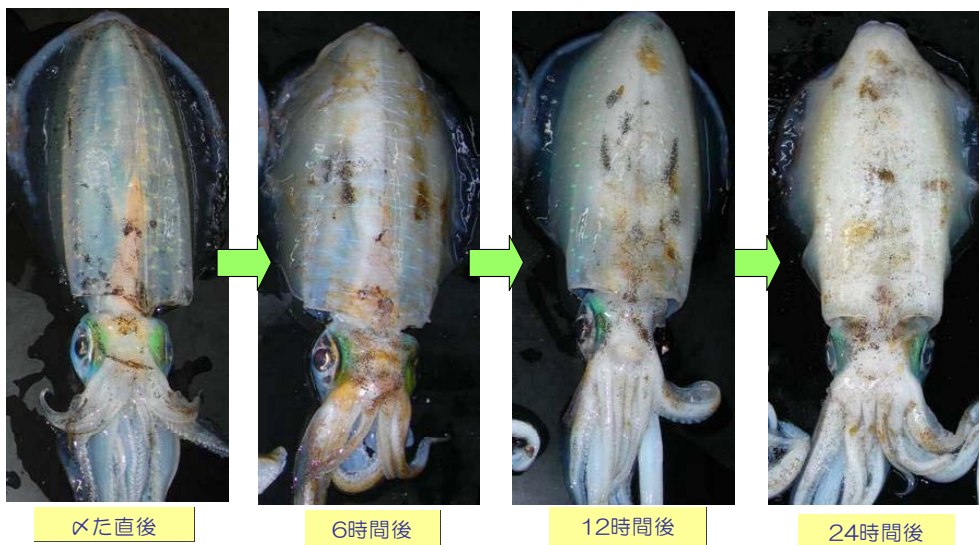


写真2 アオリイカの色と透明感の変化。時間とともに筋肉細胞が白濁してゆきます。また、徐々にアイシャドーも薄くなってゆきます。

アオリイカは、地域によってはミズイカとも呼ばれるように、透き通った水のように透明感が大きな特徴の一つであり、写真1のように檜葉(ひば)が透けて見える様子がおわかり頂けると思います。市場においても透明度が鮮度を計る重要なものさしとなっております。しかしながら、この透明感、写真2に示したように時間とともに失われ、24時間後には、真っ白になってしまい、市場での評価も下がってしまいます。

現在、当研究所では徳島産アオリイカのブランド化と付加価値を高めるために出荷方法について研究を進めており、今回はアオリイカのメ方が透明度に与える影響についてご紹介したいと思います。

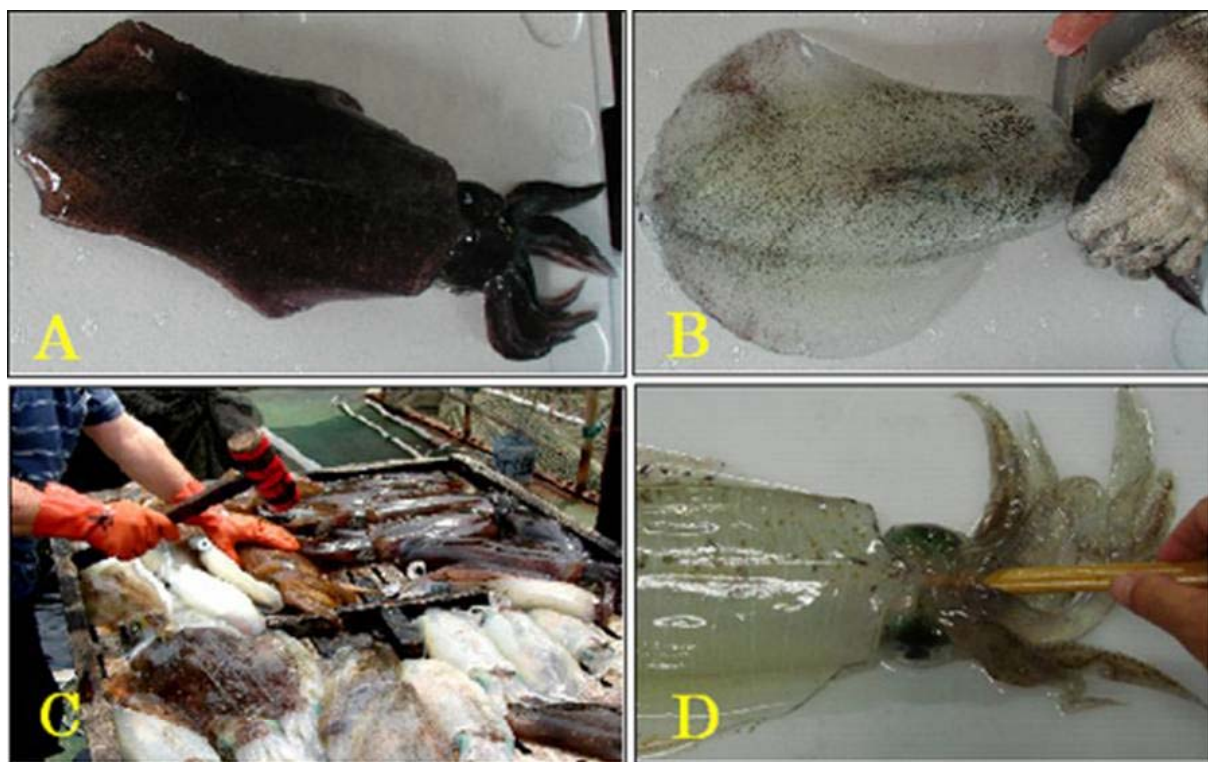


写真3 アオリイカのメ方(A;色素胞が拡大した状態, B;ナイフメ, C;ハンマーメ, D;ヘラメ)

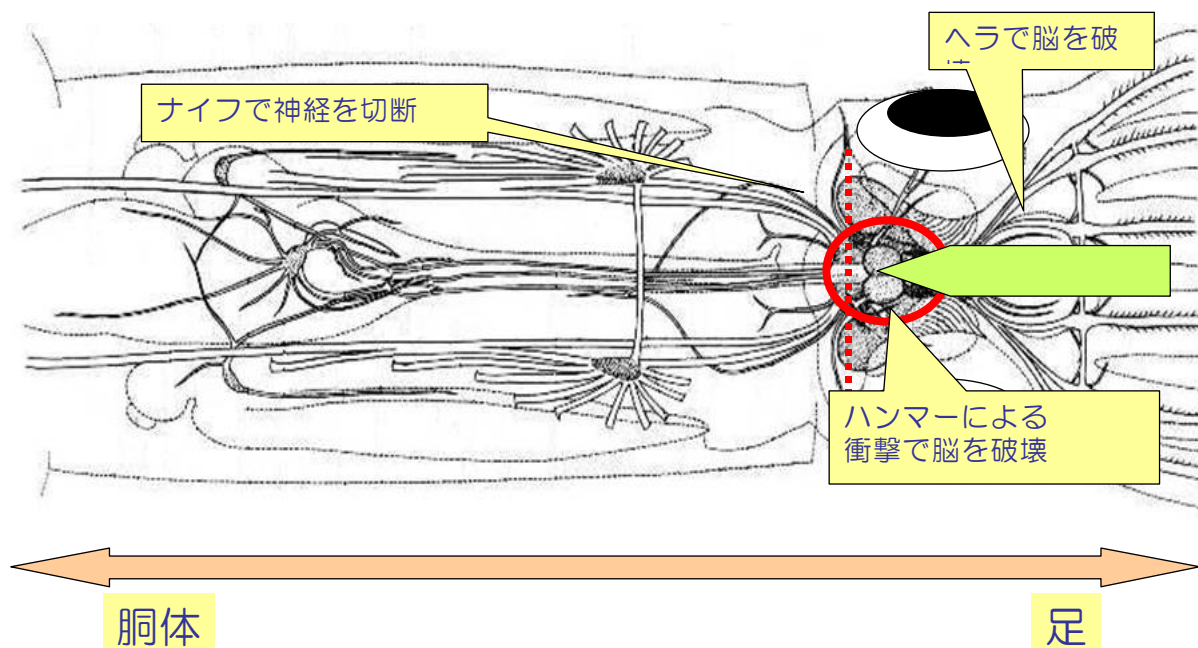


図1 スルメイカ(アオリイカ)の神経系とメ方との関係(神経図は、動物系統分類学 5(上)軟体動物(Ⅰ)中山書店刊より転載)

メ方が透明感に与える影響

生きているアオリイカは、体色を調整する働きをする役割を果たしている「色素胞」と呼ばれる細胞を拡大・縮小させ様々色彩や模様を見せます。群やペアで行動するアオリイカはコミュニケーションに色素胞を使っていると言われていています。写真3の左上部に示したように色素胞を拡大させた状態では黒っぽく見えますが、メると、神経系による色素胞の制御ができなくなるため、色素胞が縮み、結果として写真1のような透明感のある状態になります。全国的にみて4通りのメ方が行われています(写真3)。一つは、陸上で放置してメる方法(以下「野メ」と呼びます。)、二つ目はナイフで頭と胴の境をナイフで刺してメる方法(以下「ナイフメ」と呼びます。)、三つ目は、口周辺から頭内部に向けて竹製の竹ベラを差し込んでメる方法(以下「ヘラメ」と呼びます)、四つ目は、木槌で頭部を叩いてメる方法(以下「ハンマーメ」と呼びます)です。

野メは「メ方」と言うよりは、魚類の鮮度管理で使われる「苦悶死」と言う用語が適切と思われる。ナイフメは脳から外套膜に繋がる神経(外外套神経と内外套神経等の基部)を切断するため、外套膜のみが透明になります。ヘラメは、ヘラで脳を直接破壊、ハンマーメはハンマーで叩く衝撃で脳を破壊することによりメる方法です。

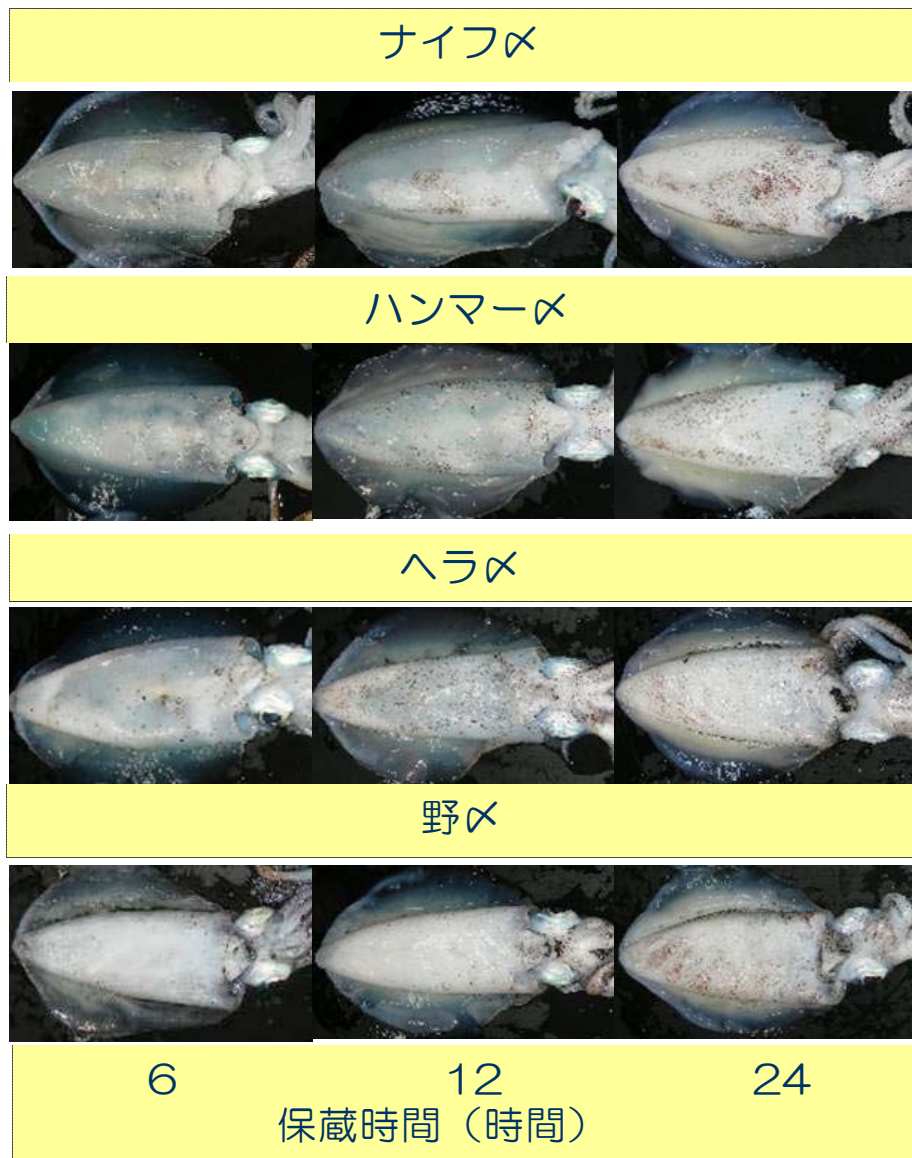


図2 メ方の違いによる見た目の変化

これらのメ方別に透明感がどのように変化するかを調べてみました。図 2 に示したように野メしたアオリイカでは、6 時間もすると筋肉が透明感を失い真っ白になりました。それに対してナイフメ、ヘラメ及びハンマーメによるアオリイカは、12 時間経過しても透明感が残っていました。これらのアオリイカの白さを色彩色差計という色を数値化して測定する器械を用いて計測し、数値化してみました(図 3)。外観と同様に、野メでは明らかに白色化が早く、6 時間後には他の 3 種と明瞭な差がみられました。ヘラメでは、ナイフメ及びハンマーメに比べて白色化が早い傾向がみられましたが、脳を破壊する点においてハンマー法と同様の原理であり、熟練によってナイフメやハンマーメと同様の結果になるとも考えられます。

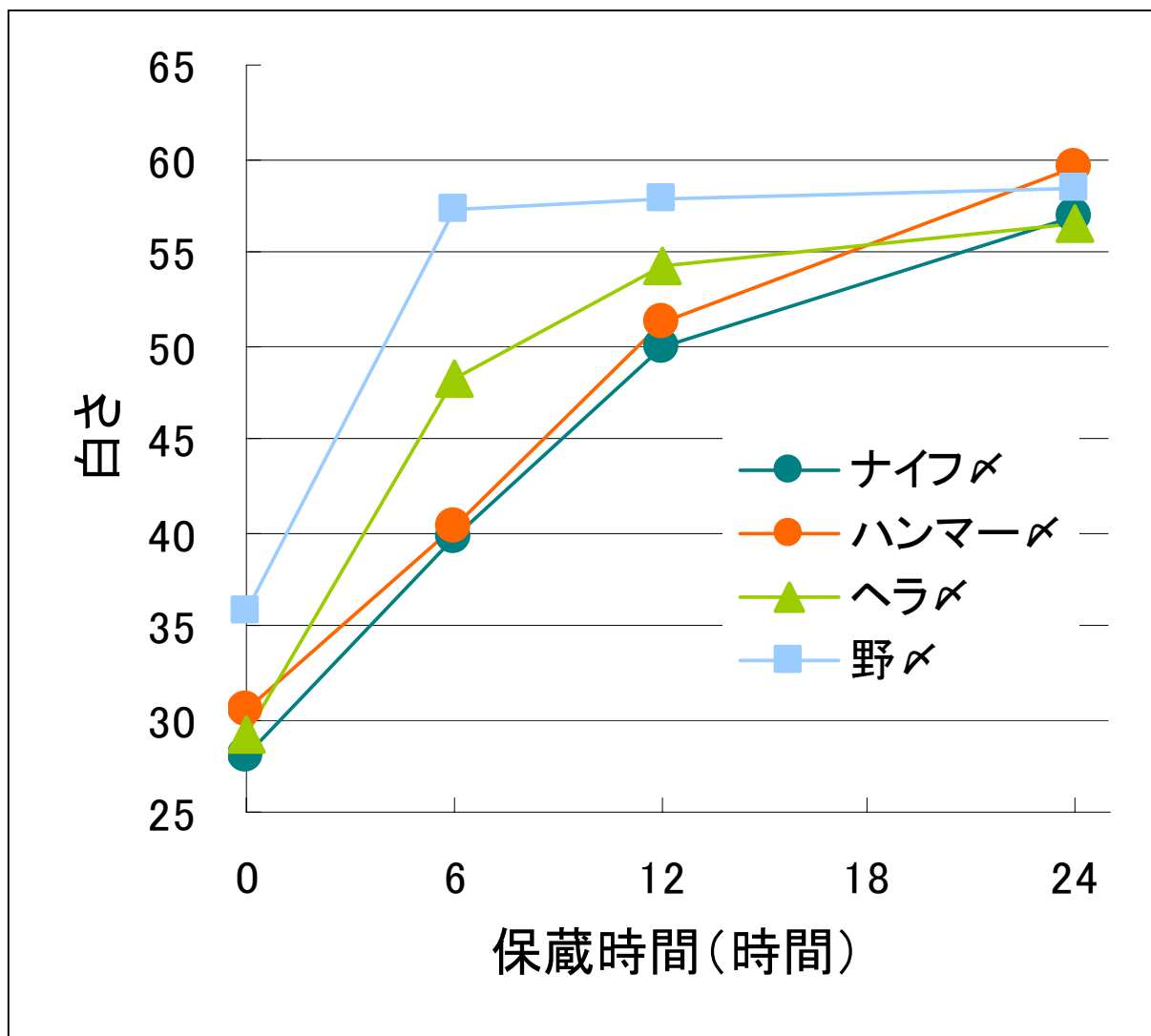


図 3 メ方別の白さの経時変化

総合的に優れるハンマーメ

ところで、メる作業効率の方はどうでしょうか。私達が出荷作業を観察したり、試してみたりしたところでは、野メは放置するだけですから別とし、ただ叩くというだれもができる単純作業で短時間に多数のアオリイカをメることができるハンマーメが最も効率が良いと思われます。ただ、急いで強く叩きすぎてイカの眼が飛び出さないように注意を払う必要があります。

また、よく見ないと見えませんが、イカには透明な水色の血液が流れています。従ってメた後、メ傷から出血がみられます。私達が眼で見る限り、ハンマーメが出血や体液の流出が少ないような気がします。さらにメた後、墨を吐く個体も少ないと思われます。

このような結果から、4つのメ方の中では、ハンマーメが作業性及び鮮度管理の観点から有利ということになります。

地域で慣れ親しんだ方法を変えるのはなかなか決断力のいる話であり、また、他の方法には私達の気付いていないメリットもあるかもしれませんが、この機会にハンマーを試されてみてはいかがでしょうか。