

事業名：3 栽培漁業研究事業
細事業名：(4) 貝類付加価値向上対策事業
課題名：b クロアワビのブランド化
期 間：令和4～6年度
予算額：690千円
担 当：福本一彦

目 的
県産クロアワビのブランド化に必要な基礎データの収集を行う。

材料および方法

1 県産クロアワビのブランド化に向けた官能試験

大山町中山地区で水揚げ、出荷された殻長 11 cm以上の「大山黒あわび」及び県内他産地のクロアワビと比較するため、首都圏の有名料理人を対象に官能試験に供した（表 1）。

表 1 官能試験の方法

実施日	供試貝		方法	対象人数
R6. 10. 23	A 大山黒あわび 10 月 18 日漁獲 10 月 21 日迄 3 日間アラ メ給餌（殻長 122-141mm、 湿重量 267-399g、N=6、雄 =2、雌=4） 官能試験方法：酒蒸し	B 県内他産地クロアワビ 10 月 15～16 日漁獲 10 月 21 日迄 5-6 日間アラメ 給餌（殻長 120-153 mm、湿重 量 241-465g、N=6、雄=3、雌 =3） 官能試験方法：酒蒸し	2 点 嗜好法	11

2 市場調査

2024 年 4 月-2025 年 3 月に中山地区で水揚げされたクロアワビの殻長を測定し、「大山黒あわび」のブランド化条件（殻長 11 cm以上）を満たしているか否かについて調査した。

結果及び考察

1 県産クロアワビのブランド化に向けた官能試験

表 2 に試験結果を示した。柔らかさについては大山黒あわびを選択した者が多かったが、香り、味の濃厚さ及び旨味の強さについては県内他産地を選択した者が多く、全体的な好みも県内他産地を選択した者の方が多かった。その理由について尋ねたところ、「旨味、香りが全体的に強い」が挙げられた。一方、大山黒あわびを選んだ理由としては、「中華料理で味（調味料）を重ねる場合、淡泊な方が使いやすい」が挙げられた。

令和 5 年度は香り、味の濃厚さ及び旨味の強さについて、大山黒あわびを選択した者が大半であったが（福本、2024¹⁾）、今回は前年度と異なる結果であった。

その要因として、供試個体の餌料環境の影響が考えられる。肥満度は海藻が最も繁茂する 5 月に高くなる（福本、2023²⁾）なので、この時期に肉厚を PR する、殻長 11 cm以上の個体でもサイズの選別を行い、同じようなサイズの個体をまとめて箱に収容して出荷する、産卵時期である 10 月の漁獲及び出荷は控える、アラメを 1 週間程度給餌させたことをラベル等で表示して出荷する等、クロアワビの特性や生態を生かしつつ、かつ選別や蓄養など費やした手間を分かりやすく買い手に PR できるような販売方法が今後さらに望まれる。

表 2 官能試験結果（大山黒あわびと県内他産地の比較）

調査項目	A 大山黒あわび	B 県内他産地	AB 間に差は感じられない
香り	3	4	3
味が濃厚	2	6	2
旨味の強さ	2	5	3
苦み	1	4	5
コリコリ感	2	5	3
柔らかさ	6	2	2
全体的な好み	2	5	0
選択理由	・旨味、香りが全体的に強い ・中華料理として味（調味料）を重ねる場合、A の淡白な方が使いやすそう ・どちらのアワビも良さがある A しなやかさ、しっとり感がかなり強め、肝のさらさら感、 B 力強さ、身の締り味わい濃い、肝しっとり		
試したい調理法	オイスターソース煮 辛味炒め 飯蒸し、唐揚げ 蒸し・スープ 揚げ物 煮る 酒蒸し ステーキ 薪焼き リゾット 肝も旨味があった コリコリ感がある 柔らかさを生かした 豪快に焼く料理 料理		
取引のためのポイント	・価格と品質のバランス ・鮮度と大きさ ・サイズと価格 ・産地名 ・300g アップサイズの安定入荷		

2 市場調査

令和 6 年度年度中山地区で水揚げされたクロアワビの殻長組成を図 1 に示した。

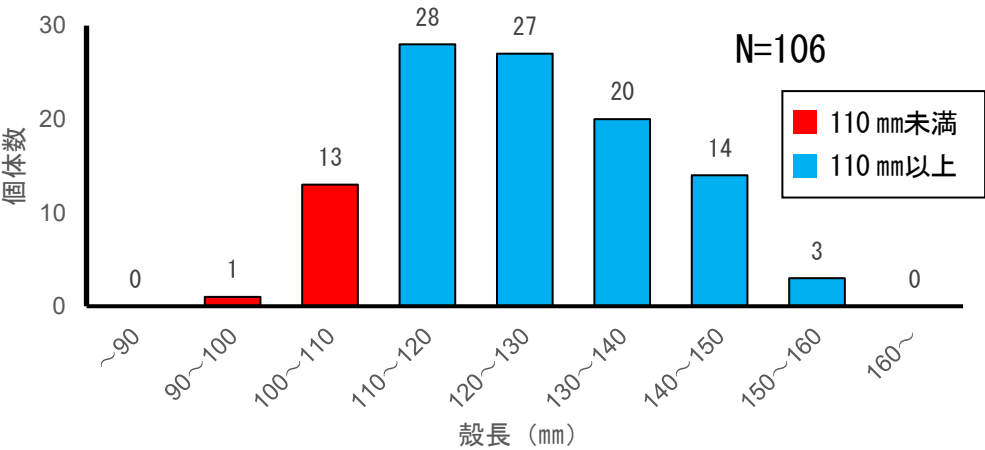


図 1 令和 6 年度中山地区で水揚げされたクロアワビの殻長組成

ブランド化されている「大山黒あわび」の条件は殻長 11 cm以上であるが、水揚げされたクロアワビの中には殻長 11 cmに満たない個体が測定個体全体の 13%含まれていた。

成果の活用：

- 首都圏の有名料理人を対象に産地視察や勉強会を開催し、大山黒あわびのPRを行った。
- 殻長測定結果については、鳥取県漁協中山支所へ報告し、規定未満の個体を確認された場合は、現認いただくとともに、漁業者に対して改めて自主規制を順守いただくよう周知した。

関連資料・報告書：

- 1) 福本一彦（2024）. 貝類付加価値向上対策事業 b アワビ. 令和5年度鳥取県栽培漁業センター年報.
<https://www.pref.tottori.lg.jp/secure/1365369/R5awabi250110.pdf>
- 2) 福本一彦（2023）. 貝類付加価値向上対策事業 b アワビ. 令和4年度鳥取県栽培漁業センター年報.
<https://www.pref.tottori.lg.jp/secure/1319764/R4awabi250110.pdf>