

# 1951年秋広島湾内で漁獲製造された煮干鯷 の油焼けに就て\*

敦賀花人・新田忠雄・島崎令子

Reddish Discoloration of Dried Sardine caught in  
Hiroshima Bay in Autumn 1951

Hanato TSURUGA. Tadao NITTA. Reiko SHIMAZAKI

Organoleptic observation and chemical analysis were carried out on the two sorts of boiled and dried-sardine (*Engraulus japonicus*) caught in Hiroshima Bay in Autumn 1951.

Twice of ether-extractable crude fat of which reddish discolored was found comparing with which not discolored. Other differences in total-Nitrogen, amino-Nitrogen, volatile basic-Nitrogen could not be recovered.

広島湾及びその周辺海域では春より秋にかけて随時カタクチ鯷 (*Engraulus japonicus*) の漁獲及びそれを原料として煮干鯷の製造が行われているが秋期に漁獲製造されるものを特にカコヒいわしと称して割高に取引するのが常である。之は春及び夏に製造されるものはその多くは製造後旬日を出でずして黄赤褐色を呈して所謂油焼けを起すのに反して秋につくられるものは保存に適し翌年まで置いても油焼けを起さないからである。

1951年10月から11月にかけて広島湾近海のカタクチ鯷は非常に豊漁であったがそれと共にその製品は異常な現象を呈した。即ち例年であれば銀白色の所謂カコヒいわしが得られるのであるが本期間内に製造された製品はその大半が製造後旬日で著るしい油焼けを起しているのもであった。

著者等は10月下旬広島湾内で漁獲製造された2種(油焼けを起しているものと然らざるもの)の煮干鯷について分析を試み次の様な結果を得た。

Table I

	Body-length *	Body-weight *	Remarks
No.1	46.8mm	260mg	hardly discolored
No.2	61.5	1,000	reddish discolored

\* Average of fifty.

Table II

	water content *	ether-extractable ** crude fat	total-N **	volatile- *** basic-N	amino-N *** (formol titration)
No.1	16.35	7.60	10.70	0.37	16.52
No.2	16.74	15.16	10.50	0.35	22.49

\* percentage of the sample

\*\* percentage of the dehydrated sample.

\*\*\* percentage of the total-Nitrogen.

表にも明かな如く此の二種の煮干鯷の著るしい差はその体長に比しての体重の著るしい差であり、又粗脂肪であって、全窒素等は殆んど変らないと云って良い。即ちNo.2(油焼けを起しているもの)が著るしく肥満して居り、且つそれがNo.1(油焼けを起していないもの)の2倍の粗脂肪量を含んでいると云う事である。

僅に此の一例を以てして、此の二つの現象を結びつける事も、そして又此の二魚群が示した現象の原因を類推することも出来ないが一例として報告する次第である。

## 要 約

1951年秋広島湾内で漁獲製造された2種の煮干鯷の分析の結果、著るしく油焼けを起していた製品の粗脂肪量は然らざるものの2倍含有する事を知った。尚、同時に前者は後者に較べて著るしく肥満している事が認められた。

\*内海区水産研究所業績第17号