

A 134 博多湾産ムラサキイガイおよびその部分の各脂質とグリコーゲン量の
季節的变化

福岡女大家政 〇長 修司, 白石 淳, 藤井久雄, 澄川精吾

〈目的〉演着らは食用ニ枚貝ムラサキイガイの各部分の一般成分の分析を先に行ない、次のような結果を得た。①博多湾産のこの貝の身入りは夏期に最高で、冬期に最低であった。②各成分の年平均値は水分80.2%, 灰分1.6%, たんぱく質10.4%, 糖質6.1%, 脂質1.7%であり、5月から10月までの水分量は低く、逆に糖質では高い傾向を示した。③軟体物中、生殖腺の占める割合が最も大きく、この組織の糖質の蓄積が夏に著しかった。今回は一般成分のうちの脂質と糖質について更に詳細に分析した。〈方法〉1985年3月から2年間、博多湾の東岸でムラサキイガイを毎月採集した。これを人工海水中で2日間通気飼育した後に試料とした。ほぼ同じ大きさの成貝5~10個体について、殻から軟体部を取り出し、解剖して筋肉、中腸腺、生殖腺および外套膜・鰓の4部分に分けた。それぞれを凍結乾燥後摩砕し、得られた粉末試料について各脂質とグリコーゲンを定量した。

〈結果〉筋肉、中腸腺および生殖腺のリン脂質と総コレステロール量が夏に低下したが、外套膜・鰓の両脂質レベルは夏から秋にかけて、むしろ増加した。また、中腸腺と生殖腺の中性脂肪量も夏期に低値を示したが、筋肉と外套膜・鰓の中性脂肪に大きな変化はみられなかった。さらに、各部分の総脂質中のエイコサペンタエン酸とドコサヘキサエン酸の占める割合はいずれも夏を中心に低下した。次に可食部のグリコーゲン量は夏から秋にかけて多く、冬期には低い値を示した。この傾向は4つの部分についても同様であった。これらの結果は、貝の摂餌活動や生殖活動と密接に関連しているものと思われる。また、この貝の食用適期は夏期であろうと推察された。