

目的 前報<sup>1)</sup>で博多湾におけるムラサキガイ (*Mytilus edulis*) の身入りと化学成分の周年変化について報告した。今回は博多湾の食用ニ枚貝アサリ (*Ruditapes philippinarum*) の食用適期と成分との関係を明らかにする目的で、成分の周年変化について調べた。

方法 アサリ貝は博多湾の東部、西戸崎の海岸で1986年3月から1年間、毎月採集し、研究室に持ち帰り、成貝60個体を人工海水中で2日間通気育成した後、供試した。成貝(7~10g/個体)から軟体部を取り出し、内臓部分と筋肉部分の2つの部分に分け、秤量後、凍結乾燥し、均一に粉砕した試料を用いて、水分、タンパク質、脂質、灰分の一般分析を行なった。糖質はフェノール硫酸法によって直接定量した。またケリコーゲン<sup>2)</sup>は試料をアルカリ溶解後、2倍量のエタノールを加えて生じた沈殿画分をフェノール硫酸法で定量することにより求めた。

結果 水分は周年で80%前後で大きな変動はなかった。糖質含量は3~9月20%前後で高く、11月から翌年2月まで10%前後で低かった。タンパク質は糖質とは反対の変動を示し、冬期に増加した。脂質、灰分含量は少なく、周年で大きな変動はなかった。

博多湾でのアサリ貝の食用適期は3月から9月までと考えられる。

- 1) 澄川精吾, 坂本 薫, 白石 淳: 家政学雑誌, 36, 229 (1985).
- 2) 白石 淳, 坂本 薫, 澄川精吾, 藤井久雄: 家政学雑誌, 37, 661 (1986).