

目的 ズワイガニ (*Chionoecetes opilio*) の雄成体を山陰地方では「松葉ガニ」と称し、脱皮後間もない雄成体の「赤ガニ」と区別している。また、雌成体は「親ガニ」と呼んでいる。これらのカニのうち、カニスキに用いられるのは主として松葉ガニで、水ガニおよび親ガニが用いられない理由の一端を煮沸時間と遊離アミノ酸との量的関係を知ることにあって、何らかの手掛りが得られればと考へ本実験を行った。

方法 昭和58年3月7日鳥取市賀露港に水揚げされた生鮮松葉ガニおよび水ガニも、同年11月30日水揚げされた親ガニもそれぞれ水洗、秤量後、カニスキ用に使用するため脚部だけを切り取り、切り目を入れたのち土なべに水2ℓと共に入れた。加熱後5分ごとに約100 mlのダシ汁を40分まで採取し、各ダシ汁は減圧濃縮後凍結乾燥させ乾燥物を得た。同時に脚肉を10分ごとにとり出し、温湯で抽出をくり返して抽出液を得、上と同様に処理して乾燥物を得た。これらの乾燥物を緩衝液に溶解し、島津高速液体クロマトグラフ LC-3Aを用いて遊離アミノ酸を測定した。

結果 松葉ガニ、水ガニおよび親ガニのダシ汁、脚肉エキスから得られた乾燥物中の遊離アミノ酸のうち、glycine, arginine, proline, taurine, alanineの5種類がどの場合でもきわまって多量に検出された。しかしながら、全遊離アミノ酸量では松葉ガニと水ガニのダシ汁が類似しており、煮沸時間とともに溶出してくるアミノ酸量は徐々に増加していくが35分で共に減少している。それに対し親ガニでは30分まで溶出され難く、35分頃から急に溶出が速んでいく。このことは味覚試験ともほぼ一致しているようである。