

目的 日本食品標準成分表の改訂によって三訂と四訂の成分値で大きな変化のあるものに、あじ、いわし、さばの脂肪量があるが、その脂肪量の変化は四訂値では三訂値の数値のあじで約20倍、まいわしで約23倍、さばで約41倍と大きく変化し増加している。食品成分値は年間を通して、普通に摂取する場合の平均値に近い概念で示されるものとされているが、三訂値と四訂値の差が余りにも大きいので、実際の日常生活で入手する市販魚の場合、どのあたりの数値になるのかを知るために、名古屋市内の購入魚についてその脂肪量を年間を通して測定した。そして測定値と成分表値との比較考察を試みようとした。

方法 あじ、いわし、さばを毎月1～2回の割合で年間を通して市内の魚屋から購入した。一月当り、いわしで10尾、あじ、さばで5尾を試料とした。可食部の全肉質を均一化し無水硫酸ナトリウムを混和後、エーテル抽出法を適用して、脂肪量を測定した。

結果 年間を通じてこれら魚の脂肪量の平均をとると、あじでは四訂値とほぼ同様の数値が得られたが、まいわしでは四訂値より更に高い数値が得られた。また、さばでは四訂値よりやや低い、三訂値よりは遙かに高い数値が得られた。今回測定したいずれの魚についても、季節による脂肪量の変動が非常に大きく、いわしでは低い脂肪量と高い脂肪量の魚では約15倍もの違いが認められた。あじでは約8倍、さばでは約6倍ものひらきが認められた。同一時期においても、魚の脂肪量には個体差が大きかった。今回の実験結果から年間の平均値としては三訂値より四訂値に近い値が得られたが、三訂値が求められた約20年前と現在の魚の脂肪量が何故このように大きく変化したかは、興味ある問題と思われる。