

目的 ズワイガニ (*Chionoecetes opilio*) の乱獲の影響が年々山陰地方における漁獲高は減少している。これにかわるものとして、近年ベニズワイガニ (*Chionoecetes japonicus*) が注目されはじめた。しかしながら、ベニズワイガニに関する有機成分、うま味成分などの研究報告はほとんど見当らない。ズワイガニに比べて安価であるが、味の点で見劣りするようである。そこで、ベニズワイガニの味についての欠点を知り、それを調理法で改善できればと考え、先ず調理法の違いによる遊離アミノ酸組成について調べた。

方法 1988年11月4日鳥取県境港市漁港に水揚げされた生鮮ベニズワイガニを氷詰にして研究室に持ち帰り、6個体のうち、4個体から生のまま筋肉質と肝臓を抽出した。残る2個体は僅かな食塩を含んだ水で15分間煮沸したのち、筋肉質と肝臓をとり出した。それぞれの抽出物はエタノールおよび温湯でニンヒドリン反応が陰性になるまで抽出を繰り返した。全抽出液はSterivex-85フィルターでろ過したのち、凍結乾燥して試料を得た。このものをpH2.2のクエン酸緩衝液に溶解し、高津高速液クロマトグラフィーを用いて分析した。

結果 ベニズワイガニはズワイガニの雄(松葉ガニ)と比較して目方が軽く、肉質も少いようである。筋肉質および肝臓100gから得られたそれぞれのエキス量は松葉ガニとは異っていたが、水ガニ(脱皮後間もないズワイガニの雄)に類似していた。しかし、松葉ガニ、水ガニに比べて全遊離アミノ酸量は極めて少ないことがわかった。筋肉質中の全遊離アミノ酸量では、生と煮沸処理での差異はほとんど認められず、多いアミノ酸はArg、Gly、Ala、Tau、Proであった。それに対し肝臓ではArg、Lysの塩基性アミノ酸が多くあった。