

A 37 ムラサキイガイおよびその各部分の一般成分の季節的变化
福岡女子大家政 ○白石 淳 澄川精吾 藤井久雄
奈良女子大家政 坂本 薫

目的 前報¹⁾で食用ニ枚貝ムラサキイガイ *Mytilus edulis* の身入りが、博多湾（北部九州）においては初夏から夏にかけて最高になり、冬期に最低になることや、生殖腺組織の周年変化からみて、夏期が食用としての旬であると考えられることを報告した。今回は身入りの変化が貝のどの部分のどのような成分変化によるものであるか明らかにし、化学成分の面からムラサキイガイの食用適期を解明することを目的として、前報¹⁾と同じ試料について化学分析した。

方法 ムラサキイガイは前報¹⁾と同じもので、博多湾の東岸、西戸崎浅橋の橋脚に付着しているものを1983年3月から1年間毎月採集し、研究室に持ち帰り、人工海水中で2日間通期飼育後供試した。成貝（殻長5~7cm）から軟体部を取り出し、筋肉、中腸腺、生殖腺、外臓膜・鰓の4部分に分け、秤量後、凍結乾燥し、均一に粉碎した試料を用いて水分、灰分、たん白質、脂質の一般成分分析を行った。糖質はフェノール硫酸法によって直接定量も行った。

結果 生殖腺部分の重量が軟体部全体に占める割合は3月から増加しはじめ9月に最高に達するか、その原因は主に同部分への糖質の蓄積によるものであった。

ムラサキイガイの重量および一般成分の季節的变化からみて、この貝の食用適期が博多湾では6月~8月であるとした前報¹⁾の結果が裏付けられた。

1) 澄川精吾, 坂本 薫, 白石 淳: 家政学雑誌, 36, 229 (1985).