

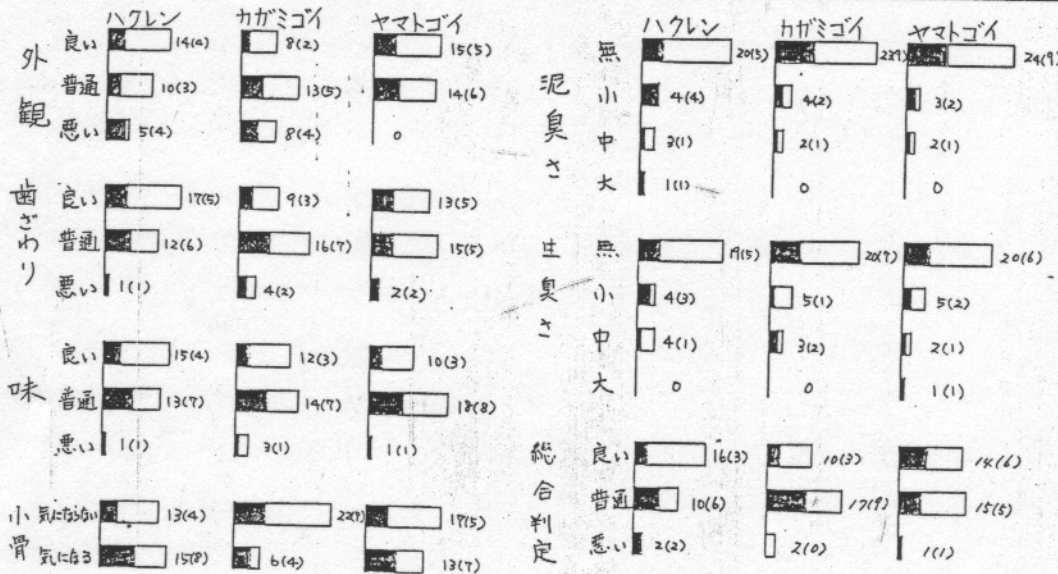
試水内  
かわら版  
77号

ハクレン

試食結果について

五月中旬に、県庁記者クラブの方達が、内水試に来られた際に、ハクレン、ティラピア等、霞ヶ浦産魚類の試食をお願いしました。

この時、ハクレン、カガミゴイ、ヤマトゴイの「あらい」について、外観、味などのアンケート調査に協力して戴きましたので、その結果をお知らせします。



(注) 各数字は人数  
( )内と「黒塗り」は記者クラブ関係者

約二週間「活けメ」を行なった、1kgのものを使いました。結果は図に示したように、「小骨」「泥臭さ」はコイより評価が落ちますが、「味」など他の項目では、決して悪くないようです。さらに、一人一人のハクレンとヤマトゴイの評価の違いをみるために、「ハクレン」「良い」、ヤマトゴイ「普通」と答えられた人は、ハクレンの方が良い評価の人にするというように、評価の方法を変えて集計してみました。下表がその結果です。

	ハクレンの方が良い評価の人(人)	同じ評価の人(人)	ヤマトゴイの方が良い評価の人(人)
外観	3(1)	14(5)	9(5)
歯ざわり	10(3)	15(7)	5(2)
味	10(4)	15(6)	4(2)
小骨	5(3)	14(5)	9(4)
泥臭さ	0	24(8)	4(3)
生臭さ	3(2)	19(6)	6(1)
総合判定	9(2)	15(4)	6(5)

( )内は記者クラブ関係者

これによると、ハクレンとコイを同じに評価している人が最も多くなっています。歯ざわり「味」ではハクレンが、「外観」「小骨」「臭い」ではコイの方が評価が高くなっています。この調査は、人数が少ない水産関係の者が含まれてくる等、適切ではありませんが、ハクレンの評価は、そう悪くはないのではないのでしょうか。

