水産研究・教育機構 機関リポジトリ
FRA Japan Fisheries Research and Education Agency Institutional Repository

アオギス瀬戸内海西部〔大分県〕　5. 健康と安全・安心

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 水産研究・教育機構 公開日: 2025-03-04 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 村田, 裕子, 鈴木, 敏之 メールアドレス: 所属:
URL	https://fra.repo.nii.ac.jp/records/2013541

5．健康と安全・安心

5.1 栄養機能

5.1.1 栄養成分

アオギスは、かつては東京湾でシロギスとともに漁獲、食用とされていたが、現在は絶滅危惧種となっており、栄養機能については不明である。漁獲されていた頃は、青臭いので寿司種には使用されない以外は、シロギスと同様の利用がされたことから、肉質等はシロギスに近いものと考えられる（阿部・末広 1985）。

5.1.3 旬と目利きアドバイス

5.1.3.1 旬

旬はシロギスと同様に夏で、かつては八十八夜から漁期となり、アオギスの脚立釣りが江戸前の風物詩となっていた（末広 1983）。

5.1.3.2 目利きアドバイス

現在は絶滅危惧種となっており、本項目の記述にはそぐわないため、一般的な記述にとどめる。

鮮度が良いものは、以下の特徴があり目利きのポイントとなる。

①体表の光沢が良く、斑点や模様が鮮やかである。②鱗がはがれていない。③目が澄んでいる。④鰓が鮮やかな赤色である。⑤臭いがしない。⑥腹部がかたくしっかりしていて、肛門から内容物が出ていない（須山・鴻巣 1987）。

5.2 検査体制

5.2.1 食材として供する際の留意点

現在、食材としての流通は一般的ではない。

5.2.2 流通における衛生検査および関係法令

生食用生鮮魚介類では、食品衛生法第 11 条より、腸炎ビブリオ最確数が 100/g 以下と成分規格が定められている。

5.2.3 特定の水産物に対して実施されている検査や中毒対策

本種に該当する特別な検査等はない。

5.2.4 検査で陽性となった場合の処置・対応

市場に流通した水産物について、貝毒や腸炎ビブリオ最確数において、基準値を超えると食品衛生法第 6 条違反（昭和 55 年 7 月 1 日，環乳第 29 号）となる。

5.2.5 家庭で調理する際等の留意点

現在、食材としての流通は一般的ではない。

引用文献

阿部宗明・末広恭雄　監修（1985）「ビジュアル版　日本さかなづくし２集」．講談社, p.120-121.

厚生労働省 HP.（http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000042953.html）

末広恭雄（1983）「魚の履歴書」．講談社, p.149-151.

須山三千三・鴻巣章二　編（1987）「水産食品学」．恒星社厚生閣，　p.38 ，p.134.