



FAMIC(ファミック)

独立行政法人 農林水産消費安全技術センター

FAMIC メールマガジン 第 882 号 (一部抜粋)



令和 3 年 7 月 21 日



5. ◇◇ 最近の話題・キーワード ◇◇

◆ うなぎの骨にはワケがある ◆



今年も暑くなってくると食べたくなるのが、”うなぎ蒲焼き”ですね。そのうなぎは、世界には3亜種を含む19種もいて、日本で昔から食べられてきたのは「ニホンウナギ」です。「ジャポニカ種」とも呼ばれています。

皆さんが食べている「ニホンウナギ」は、日本から遠く離れた海から海流に乗って河口付近にやってきた稚魚（「シラスウナギ」ともいいます。）を採り、大きくなるまで国内で育てる養殖法が主流となっています。

一方で、市販されているうなぎ蒲焼きには、外国から輸入されたものも多く、その中には「ニホンウナギ」の他に「ヨーロッパウナギ（アンギラ種）」や「ピカーラ種」などのうなぎも含まれています。「ピカーラ種」は、近年に入って輸入されるようになったうなぎなので、標準和名やそれに代わる一般的な名称がありません。標準和名については、「魚介類の名称のガイドライン」をご覧ください。

このうなぎの「ニホンウナギ」とそれ以外のうなぎの違いをDNA分析により見分ける方法がありますが、この方法ではうなぎの「産地」までは見分けることはできません。

このためFAMICでは、元素分析によるうなぎの産地判別法を開発しました。

この方法では、うなぎ蒲焼きやうなぎ白焼きに残っている、肉間骨（にくかんこつ）、いわゆる小骨を分析に使用します。この骨の1本1本をうなぎの肉から分け（ワケ）て取り出し、酸で溶かして液体にしたものを装置にかけて、骨に含まれる元素の濃度を測定します。測定した元素の構成は成育環境やエサなどの影響で違いが出ることから、元素の構成を見ることで、うなぎの原産地（国内で養殖されたうなぎと外国で養殖されたうなぎ）を見分けることができます。

スーパー等で販売されているうなぎ蒲焼き等には、うなぎの原産地を表示することが義務づけられています。「国産」や「鹿児島県産」などと表示されているのを見たことがあるのではないのでしょうか。FAMICでは、うなぎの原産地表示が正しいかどうか、今回ご紹介した産地判別法を使って確認することができます。

皆さんも、これからうなぎを食べる時、小骨が歯に挟まったりするかもしれま

せんが、この”ワケ”を思い出していただけるならうれしいです。

「魚介類の名称のガイドライン」は、消費者庁ホームページ「食品表示法等（法令及び一元化情報）－「食品表示基準に係る通知・Q&Aについて」からご覧になれます。

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/#qa