

# 八戸港に水揚げされたマサバとゴマサバの体長組成、胃内容物、水分含量及び粗脂肪含量について

誌名	青森県産業技術センター食品総合研究所研究報告 = Report of Aomori Prefectural Industrial Technology Research Center Food Research Institute
ISSN	21851913
著者名	田村, 亘 白板, 孝朗 阿部, 隆子 石川, 哲
発行元	青森県産業技術センター食品総合研究所
巻/号	1号
掲載ページ	p. 1-6
発行年月	2010年3月

農林水産省 農林水産技術会議事務局筑波産学連携支援センター  
Tsukuba Business-Academia Cooperation Support Center, Agriculture, Forestry and Fisheries Research Council  
Secretariat



## 八戸港に水揚げされたマサバとゴマサバの体長組成、胃内容物、水分含量及び粗脂肪含量について

田村 亘・白板 孝朗・阿部 隆子・石川 哲

Crude fat content in Chub mackerel (*Scomber japonicus*) and Spotted chub mackerel  
(*Scomber australasicus*) landed at Hachinohe Port in 2008

Wataru TAMURA, Takao SHIRAITA, Takako ABE, Satoru ISHIKAWA

キーワード：マサバ (chub mackerel)、ゴマサバ (spotted chub mackerel)、粗脂肪 (crude fat)、  
八戸港 (Hachinohe Port)、まき網 (round seine net)

平成16年以降、水産都市「八戸」で主要魚種の一つであるサバ類の水揚げが4万トン前後の水揚げを維持し好調に推移している。平成20年の大中型まき網漁船による八戸港へのサバの水揚げは7月末に始まり12月頃まで行われ、この間、42,395トンが水揚げされ、99%が加工原料(冷凍含む)として供給された。この八戸港に水揚げされるマサバの粗脂肪含量の測定については、当研究所(旧青森県水産物加工研究所(青森県ふるさと食品研究センター))の設立当初から所管業務として八戸市内加工業者の依頼に個別に対応し加工品開発を側面から支援してきたものであったが、平成18年以降、好調な水揚げが維持されてきたことに伴い加工業者からの依頼件数の増加と情報配信の要望が多く寄せられたことから、ぜんぎょれん八戸食品株式会社の協力を得て、水揚げされたサバ類の脂質含量等について速報として県下加工業者等に電子メールによって情報配信を行っている(付表参照)。

本報では、平成20年に情報配信したマサバ又はゴマサバ(以下、「サバ類」という。)の魚体データ、粗脂肪量データ等のほか、基本情報として水分含量について測定し、取りまとめたので報告する。

### 試 験 方 法

#### 1. 原料及び試料の調製

平成20年9月から12月にかけて大中型まき網漁業により八戸港に水揚げされたサバ類を原料とした。魚体重量毎に50g刻みで区分した。サバ類は胸鰭基部後端から頭部を落として、三枚卸しにした後、腹鰭を除去し、皮と腹須骨のついた状態で3尾分を一区分としてミキサーを用いて粉碎し、粗脂肪量分析用試料とした。総分析尾数は213尾であった。

#### 2. 分析方法

供試魚はTL(全長)、FL(尾叉長)、BL(標準体長)、重量(BW)について測定した。粗脂肪含量についてはアクタックSER148を用いてジエチルエーテルによるソックスレー法により測定した。また、水分含量は105℃常圧加熱乾燥法により測定した。

### 結果及び考察

#### 1. 魚体組成

供試魚の尾叉長、重量範囲について図1～4に示した。これを見ると、供試魚であるサバ類の尾

又長の範囲は280mm～390mmで、重量の範囲は150g～1050gであった。また、マサバの尾又長と重量の範囲は240mm～360mm、200g～700gで、ゴマサバのそれは280mm～380mm、200g～1050gであった。

八戸港沖合に来遊するサバ類の来遊量については、独立行政法人水産総合研究センターが平成20年7月31日、平成20年度第1回太平洋イワシ・アジ・サバ等長期漁海況予報・マサバおよびゴマサバ太平洋系群の漁況予報として報告している。これによると、犬吠崎～三陸海域、道東海域に来遊するサバ類の来遊量は、2004年級と2007年級が他の年級群より加入が多いこと、マサバの関東以北における年齢別尾又長は、1歳魚27～30cm、2歳魚29～32cm、3歳魚33～36cm、4歳魚35cm以上と考えられ、漁期後半に出現する0歳魚は例年の傾向から19～25cmと予測されること、また、ゴマサバは0歳魚（2008年級群）：30cm以下、1歳魚（2007年級群）：25～33cm、2、3歳魚（2006、2005年級群）：29～36cm、4歳魚（2004年級群）：35cm前後以上であることが報告されている。

このことから、供試魚の尾又長の範囲をもとに年級群を推定すると、主として2004年級と2007年級と思われた。

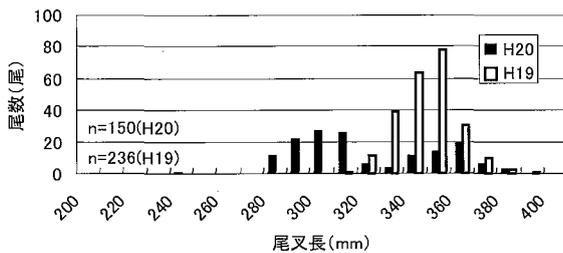


図1 調査に用いたサバ類の尾又長範囲

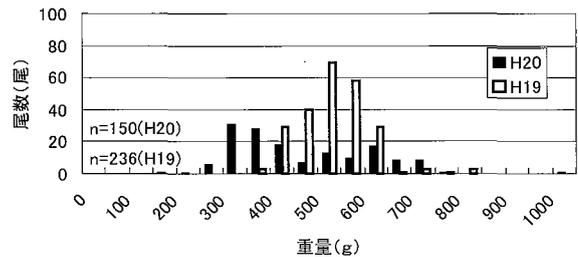


図2 調査に用いたサバ類の重量範囲

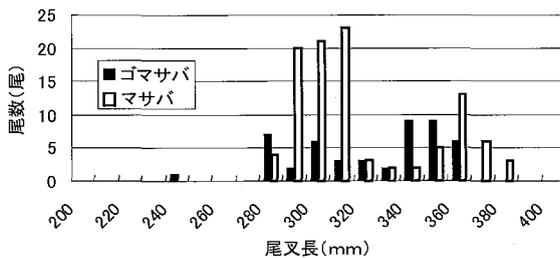


図3 調査に用いたサバ類の尾又長範囲

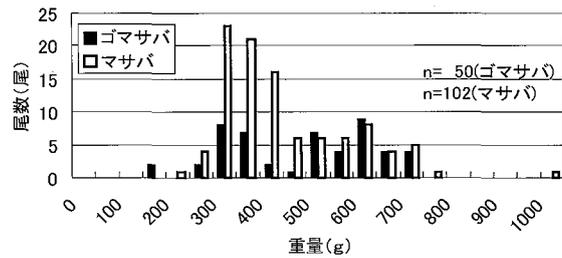


図4 調査に用いたサバ類の重量範囲

## 2. 胃内容物

加工業界には、加工原料の品質を判断する基準に胃内容物の種類がある。これは、歩留まりに影響するほか、胃内容物種類の内容によっては身質が軟化しやすく、加工中における身割れの原因になるためと考えられている。

八戸港に水揚げされるサバ類の胃内容物は、付表1からその殆どは消化された後に漁獲されているものの、9月中旬以降、オキアミ及びカタクチイワシの分布に伴い、それらを捕食直後又は消化過程において漁獲されている傾向が見られた。特に、10月以降のカタクチイワシを捕食しているサバ類で、身質が軟らかくフィレーに処理時に身割れや腹須骨が筋肉から離れる状況が多く見られた。また、全重量に対する胃内容物を含む内臓重量の割合も高い傾向にあった。

## 3. 粗脂肪含量

図5にマサバ、図6にゴマサバの粗脂肪量範囲を、図7にマサバ、図8にゴマサバの重量と粗脂肪含有率との関係を示した。粗脂肪含有率は、漁期を通じてマサバは5.12～26.77%、ゴマサバは2.13

～26.20%の範囲で出現していた。また、重量と粗脂肪含有量との関係については、マサバ、ゴマサバともに全体では、相関は認められなかった。

このことは、平成20年は粗脂肪量の季節変動に一定の関係を示さない未成熟個体<sup>1)</sup>を含む2007年級群の占める割合が多かったことに起因しているものと考えられた。今回調査したサバ類（原料）から、2007年級を含む未成魚を除いた重量と粗脂肪含有率の関係は、平成19年に実施した八戸サバ類脂質調査結果<sup>2)</sup>と同様に、一定の相関関係が認められた。

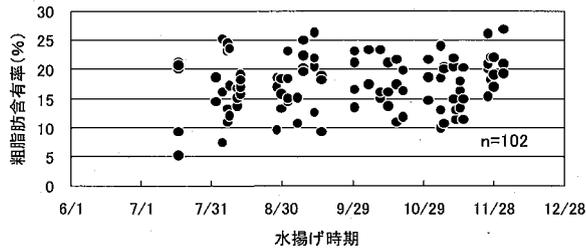


図 5 マサバの時期別粗脂肪率の変化

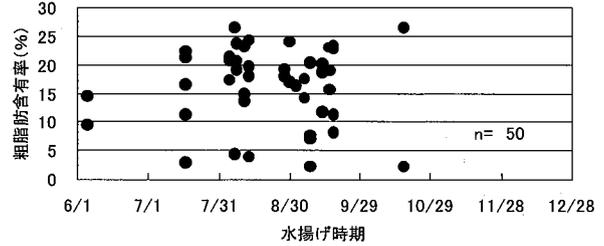


図 6 ゴマサバの時期別粗脂肪率の変化

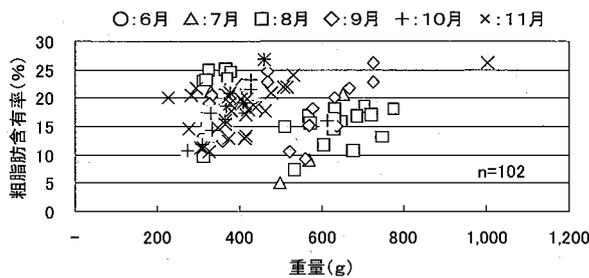


図 7 マサバの重量と粗脂肪の関係

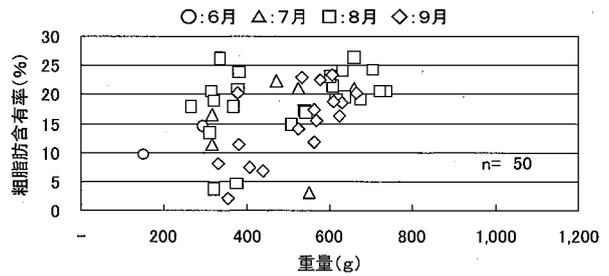


図 8 ゴマサバの重量と粗脂肪の関係

#### 4. 水分含量

図9にマサバ、図10にゴマサバの水分含有率と粗脂肪含有率の関係について示した。これを見ると、マサバの水分含有率は55～70%、ゴマサバのそれは55～75%の範囲で出現し、マサバ、ゴマサバともに粗脂肪含有率と高い負の相関の関係にあった。また、マサバとゴマサバの両種における水分含有率と粗脂肪含有率との相関関係は類似していた。

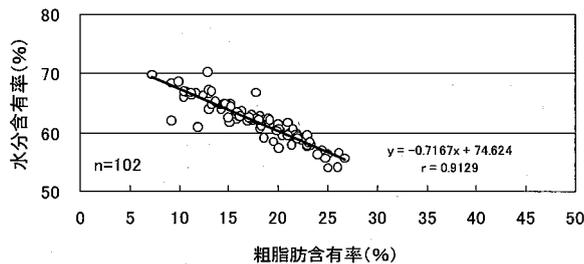


図 9 マサバの水分含有率と粗脂肪含有率の関係

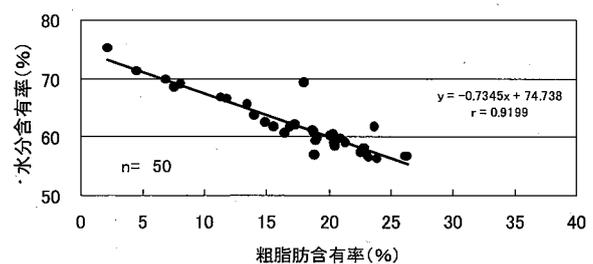


図 10 ゴマサバの水分含有率と粗脂肪含有率との関係

### 要 約

1. 平成20年における供試魚は、2007年級と考えられる小型固体を含むものであった。

2. 供試魚の胃内容物の内容は、その殆どが消化されていたが、餌となるオキアミとカタクチイワシの分布にともない、捕食直後又は消化過程のものが多く見られた。
3. 調査（操業）期間中のマサバ及びゴマサバの粗脂肪含有量は、5.12～26.77%、2.13～26.20%の範囲であった。
4. 重量と粗脂肪含有率の関係には、未成熟固体を除くと昨年同様正の負の相関関係が認められた。
5. 調査（操業）期間中のマサバの水分含有率は55～70%、ゴマサバのそれは55～75%の範囲で出現し、マサバ、ゴマサバともに粗脂肪含有率と高い相関の関係にあった。また、両種の水分含有率と粗脂肪含有率の関係は類似していた。

#### 引用文献

- 1) 五十川章子、山岡耕作、森岡克司. 清水さばの脂質含量と生態形質の季節変化. Nippon Suisan Gakkaishi, 74(2), 2008 ; 207-212
- 2) 白板孝朗、前田穰、阿部隆子、石川哲. 平成19年八戸港に水揚げされたマサバの粗脂肪量. 青森県ふるさと食品研究センター研究報告, 第6号, 2009 ; 33-39

#### 謝辞

本試験を実施するにあたり、御協力を賜ったぜんぎょれん八戸食品株式会社に深く感謝申し上げます。

付表 1-1

水揚げ年月日	漁獲水域	銘柄	全長	尾叉長	体長	重量	フル-2枚重量	内臓重量	胃内容物	粗脂肪率
2008/8/2	北緯40° 45' 東経141° 50'	マサバ4D	395.3	361.0	336.7	627.3	362.0	72.0	2/3(-)	14.3
		マサバ5D	394.0	363.0	340.0	706.0	425.0	80.0	1/3(-)	18.6
2008/8/5	北緯40° 46' 東経141° 46'	マサバ小小	310.3	286.7	268.0	328.3	203.3	34.7	無	24.9
		マサバ小	322.7	297.0	278.0	365.0	230.3	35.0	1/3(-)	25.1
		マサバ2D	381.0	354.7	330.0	534.0	308.0	46.3	無	7.3
		マサバ4D	395.3	368.0	340.7	645.3	383.7	71.3	1/3(-)	15.8
		ゴマサバ小小	310.7	287.3	269.3	316.3	187.3	39.7	1/3(-)	20.5
		ゴマサバ小	326.0	300.3	282.3	379.0	230.0	44.0	1/3(-)	21.0
		ゴマサバ2D	363.3	339.0	315.7	538.0	312.0	67.0	1/3(-)	17.2
		ゴマサバ4D	372.7	347.7	320.3	609.3	363.3	73.0	1/3(-)	21.5
2008/8/7	北緯40° 37' 東経141° 37'	マサバ小小	307.7	286.7	268.0	312.7	196.0	34.7	1/3(-)	22.9
		マサバ小	326.0	300.7	283.0	380.7	246.0	43.3	1/3(-)	24.5
		マサバ5D	405.0	371.7	350.0	676.0	393.7	87.7	3/3(-)	10.8
		マサバ6D	406.0	372.3	353.0	744.7	413.3	125.7	3/3(-)	13.0
		ゴマサバ小小	310.3	286.0	265.3	336.7	207.0	40.3	無	26.2
		ゴマサバ小	331.7	307.3	289.7	373.3	208.7	49.7	2/3(-)	4.5
		ゴマサバ5D	368.3	350.0	330.0	659.3	395.0	87.7	2/3(-)	26.4
		ゴマサバ6D	398.3	364.3	342.3	734.0	431.3	99.3	3/3(-)	20.6
2008/8/8	北緯40° 41' 東経141° 40'	マサバ小小	311.5	287.0	270.5	317.5	203.0	35.5	無	23.2
		マサバ小	327.3	301.7	283.0	371.0	235.3	43.0	無	23.4
		マサバ4D	394.0	358.3	338.3	605.7	364.7	70.3	無	11.9
		マサバ6D	413.3	381.0	358.3	718.7	443.3	80.7	1/3(-)	17.2
		ゴマサバ小小	313.3	288.0	272.3	322.7	202.3	37.7	無	18.9
		ゴマサバ小	331.0	306.3	289.3	380.7	238.7	44.3	無	23.7
		ゴマサバ5D	400.3	366.3	344.3	676.7	406.3	90.7	2/3(-)	19.0
		ゴマサバ6D	398.5	366.0	346.5	724.0	449.0	91.0	無	20.5
2008/8/11	北緯40° 48' 東経141° 31'	マサバ小小	322.3	298.3	278.3	320.7	195.7	31.3	1/3(-)	13.6
		マサバ2D	366.0	339.0	316.7	508.7	322.3	46.3	1/3(-)	15.1
		マサバ4D	391.3	361.0	338.0	630.3	395.7	61.7	2/3(-)	16.6
		ゴマサバ小小	312.0	294.7	277.7	311.0	195.7	31.0	無	13.5
		ゴマサバ2D	360.3	338.3	320.0	508.0	322.3	54.0	無	14.9
		ゴマサバ4D	375.7	348.0	327.0	604.0	395.7	68.3	無	23.2
2008/8/13	北緯40° 44' 東経141° 28'	マサバ小小	318.7	295.3	275.3	322.3	196.3	37.3	無	15.6
		マサバ小	332.0	306.0	288.0	371.3	228.3	41.7	無	19.0
		マサバ5D	400.0	364.5	344.0	686.0	414.0	93.0	1/2 (不明)	17.0
		マサバ7D	418.5	382.0	359.5	774.0	488.5	74.0	無	18.0
		ゴマサバ小小	330.0	306.0	286.0	323.3	187.0	45.0	2/3 (魚)	3.8
		ゴマサバ小	324.0	299.3	282.0	370.0	214.7	59.0	3/3 (魚)	18.0
		ゴマサバ4D	382.3	350.7	329.3	635.3	378.3	86.7	無	19.7
		ゴマサバ6D	392.3	360.0	358.7	704.0	415.3	100.7	無	24.1
2008/8/28	北緯40° 44' 東経141° 28'	マサバ小小	319.0	295.0	277.7	312.0	190.7	30.0	無	9.6
		マサバ小	342.3	318.3	298.0	397.3	249.3	37.3	無	18.3
		マサバ3D	389.0	356.0	334.0	568.0	350.5	56.0	1/2 (不明)	17.0
		ゴマサバ小小	306.3	283.7	266.0	267.7	159.7	27.7	1/3 (不明)	18.0
		ゴマサバ4D	385.3	355.7	332.7	615.3	373.0	74.0	2/3 (不明)	19.1
2008/8/30	北緯40° 41' 東経141° 56'	マサバ2S	325.3	299.7	283.3	328.7	189.3	27.0	無	13.0
		マサバ3D	388.0	357.5	337.5	572.0	343.0	46.5	無	15.6
		マサバ4D	390.0	360.0	343.5	631.0	378.5	71.0	1/2 (沖アミ)	18.2
		ゴマサバ2D	371.7	344.0	328.0	540.0	309.3	55.0	2/3 (沖アミ)	16.9
		ゴマサバ4D	377.3	346.3	334.3	633.3	385.0	88.0	1/3 (魚類)	24.0
2008/9/2	北緯40° 42' 東経141° 50'	マサバ2S	331.3	305.0	286.0	340.7	210.0	26.3	無	14.2
		マサバ3D	394.3	361.7	339.3	576.7	348.0	49.7	1/3 (不明)	18.2
		マサバ4D	404.0	370.7	348.3	637.3	387.0	59.0	無	15.0
		マサバ6D	410.0	373.3	351.0	725.0	440.3	67.0	無	22.9
		ゴマサバ4D	385.0	353.7	333.3	624.7	369.7	67.7	無	16.4
2008/9/6	北緯40° 40' 東経141° 51'	マサバ2D	387.7	354.7	333.0	522.7	320.7	199.3	無	10.5
		マサバ3D	399.7	366.7	347.0	570.0	350.0	58.7	無	15.2
		ゴマサバ2D	377.3	345.0	323.0	524.0	309.3	54.0	無	14.0
		ゴマサバ3D	387.3	353.0	334.3	562.7	342.0	57.3	1/3(沖アミ)	17.4
2008/9/8	北緯40° 50' 東経141° 31'	マサバ中	346.0	312.5	296.0	408.0	256.0	44.5	無	22.4
		マサバ4D	393.5	361.5	340.5	632.0	376.5	76.5	無	20.1
		ゴマサバ中	359.5	329.0	310.0	438.5	241.5	48.5	1/2(沖アミ)	6.8
		ゴマサバ5D	398.5	361.0	343.0	665.0	382.5	85.0	無	20.4
2008/9/8	北緯39° 18' 東経142° 06'	マサバ中	342.0	318.0	302.5	429.0	272.0	44.5	無	19.4
		マサバ大	360.5	335.0	317.5	467.5	292.5	39.0	無	24.8
		ゴマサバS	343.0	319.5	300.5	354.5	214.5	24.5	無	2.1
		ゴマサバ中	355.5	329.0	312.0	405.5	245.0	29.0	無	7.5
2008/9/13	北緯40° 45' 東経141° 50'	マサバ2S	324.3	304.0	273.7	333.2	198.5	25.0	無	20.4
		マサバS	327.3	305.3	276.0	359.0	216.0	30.7	無	12.5
		マサバ5D	388.7	365.3	335.0	665.3	397.5	60.5	1/3 (魚類)	21.8
		マサバ6D	404.7	371.3	339.3	724.7	437.0	79.0	無	26.2
		ゴマサバ小	320.3	301.7	276.0	378.0	236.0	53.3	無	20.2
		ゴマサバ3D	372.7	355.0	325.0	560.5	325.0	61.3	無	11.7
2008/9/16	北緯40° 41' 東経141° 50'	ゴマサバ4D	378.0	357.7	330.0	629.0	352.7	72.8	2/3 (魚類)	18.7
		マサバ2	321.7	300.3	272.7	328.5	203.2	32.3	無	18.9
		マサバS	331.0	310.3	279.7	364.5	228.3	35.0	2/3 (魚類)	18.0
		マサバ3D	388.7	365.0	335.7	561.7	345.8	48.0	2/3 (魚類)	9.2
2008/9/18	北緯40° 40' 東経141° 52'	ゴマサバ2S	324.0	301.3	295.3	331.0	200.0	28.3	無	8.1
		ゴマサバS	339.0	313.7	290.3	380.0	226.7	37.3	無	11.3
		ゴマサバ3D	373.7	346.3	321.7	576.7	353.0	71.0	無	22.6
		ゴマサバ4D	377.0	348.3	327.0	606.7	377.0	73.0	無	23.3

付表 1-2

水揚げ年月日	漁獲水域	銘柄	全長	尾叉長	体長	重量	フル-2枚重量	内臓重量	胃内容物	粗脂肪率
2008/9/30	北緯40° 48' 東経141° 38'	マサバ2S	314.7	295.3	262.0	313.3	186.7	31.7	無	13.4
		マサバS	320.3	299.7	268.7	374.0	223.3	47.7	1/3 (アミ)	16.4
		マサバ中	337.7	317.3	304.0	421.0	261.7	50.3	無	21.2
		マサバ大	349.7	319.7	299.7	468.7	291.0	54.3	1/3 (アミ)	22.9
2008/10/6	北緯40° 40' 東経141° 51'	マサバ2S	323.3	301.3	274.0	320.7	188.0	30.7	3/3 (魚類)	17.5
		マサバS	329.0	307.3	284.3	373.0	232.3	32.0	2/3 (魚類)	17.3
		マサバ中	335.0	317.0	286.0	431.3	266.0	37.0	3/3 (魚類)	23.2
2008/10/11	北緯40° 29' 東経141° 59'	マサバ2S	333.7	305.7	286.0	340.7	209.3	31.7	1/3 (アミ)	15.0
		マサバ中	345.0	317.0	296.7	428.3	266.0	50.7	2/3 (魚類)	23.3
		マサバ4D	400.0	364.7	341.7	612.3	371.3	59.7	2/3 (魚類)	16.0
2008/10/14	北緯40° 41' 東経141° 52'	マサバ2S	330.3	304.0	284.7	322.3	184.7	31.0	1/3 (魚類)	13.7
		マサバS	340.3	311.3	291.7	359.0	208.3	40.0	2/3 (魚類)	15.9
		マサバ中	350.3	319.0	301.7	422.0	252.7	41.3	3/3 (魚類)	21.2
2008/10/18	北緯40° 42' 東経141° 35'	マサバ3S	314.7	288.3	270.7	273.0	165.0	29.3	1/3 (頭足類)	10.8
		マサバ2S	327.3	299.7	278.7	329.3	195.3	36.3	3/3 (魚類他)	17.4
		マサバS	335.3	307.7	288.3	365.7	231.3	36.0	1/3 (魚類)	21.5
2008/10/21	北緯40° 46' 東経141° 32'	マサバ2S	321.0	297.0	271.0	309.3	189.7	29.7	無	11.8
		マサバS	333.0	306.0	283.0	365.7	223.7	34.3	無	16.2
		マサバ中	332.0	306.7	282.3	417.7	255.0	42.3	無	19.6
2008/10/31	北緯40° 46' 東経141° 49'	マサバ2S	319.0	303.0	278.0	334.0	211.0	30.0	1/3 (魚類)	14.5
		マサバS	331.0	315.0	293.0	368.0	234.0	30.0	無	18.7
		マサバ中	341.0	298.0	298.0	428.0	279.0	37.0	無	21.6
		マサバ2S	322.0	311.0	284.0	330.0	194.0	23.0	無	9.9
2008/11/6	北緯40° 35' 東経141° 58'	マサバS	331.0	312.0	284.0	374.0	220.0	27.0	無	12.9
		マサバ中	348.0	328.0	304.0	440.0	270.0	36.0	無	18.4
		マサバ大大	353.0	341.0	319.0	531.0	332.0	52.0	無	24.0
		マサバ2S	335.0	313.0	285.0	326.0	198.0	29.0	1/3 (魚類)	10.5
2008/11/7	北緯40° 23' 東経142° 03'	マサバS	332.0	313.0	293.0	373.0	236.0	34.0	2/2 (魚類)	20.2
		マサバ中	340.0	316.0	293.0	403.0	252.0	39.0	2/3 (魚類)	20.0
		マサバ3S	314.0	293.0	276.0	276.0	168.0	21.0	無	14.6
2008/11/11	北緯40° 23' 東経142° 03'	マサバ2S	322.0	305.0	284.0	284.0	202.0	27.0	無	20.5
		マサバS	333.0	313.0	295.0	295.0	225.0	33.0	1/3 (魚類)	21.7
		マサバ2S	314.0	291.0	275.0	307.0	167.0	44.0	3/3 (魚類)	11.2
2008/11/12	北緯40° 27' 東経141° 59'	マサバS	343.0	317.0	304.0	413.0	218.0	76.0	3/3 (魚類)	12.9
		マサバS	315.0	298.0	273.0	366.0	205.0	62.0	3/3 (魚類)	16.1
		マサバ中	334.0	313.0	289.0	416.0	219.0	89.0	3/3 (魚類)	13.3
2008/11/15	北緯40° 33' 東経141° 59'	マサバ大	339.0	317.0	292.0	464.0	246.0	95.0	3/3 (魚類)	17.8
		マサバ2S	319.0	292.0	270.0	312.0	162.0	57.0	3/3 (魚類)	11.2
		マサバS	320.0	296.0	277.0	347.0	185.0	69.0	2/2 (魚類)	14.7
		マサバ中	338.0	310.0	291.0	226.0	226.0	69.0	2/2 (魚類)	20.1
2008/11/26	北緯40° 26' 東経142° 01'	マサバS	319.0	299.0	280.0	365.0	200.0	71.0	3/3 (魚類)	15.4
		マサバ中	324.0	307.0	282.0	418.0	223.0	96.0	3/3 (魚類)	19.9
		マサバ大	340.0	318.0	297.0	478.0	270.0	88.0	3/3 (魚類)	21.0
		マサバ11D	414.0	385.0	365.0	1002.0	554.0	220.0	3/3 (魚類)	26.1
2008/11/27	北緯40° 35' 東経141° 59'	マサバS	318.0	296.0	279.0	380.0	210.0	77.0	3/3 (魚類)	17.8
		マサバ中	330.0	306.0	290.0	423.0	237.0	80.0	3/3 (魚類)	18.0
		マサバ大	342.0	322.0	305.0	506.0	288.0	97.0	3/3 (魚類)	22.0
2008/11/28	北緯40° 33' 東経141° 59'	マサバS	320.0	298.0	282.0	376.0	216.0	66.0	3/3 (魚類)	19.0
		マサバ中	330.0	310.0	297.0	417.0	248.0	70.0	3/3 (魚類)	17.1
		マサバ大	337.0	320.0	305.0	517.0	298.0	100.0	3/3 (魚類)	22.0
2008/12/2	北緯40° 29' 東経141° 59'	マサバS	320.0	296.0	281.0	376.0	207.0	76.0	3/3 (魚類)	20.9
		マサバ中	327.0	305.0	289.0	411.0	223.0	84.0	3/3 (魚類)	19.2
		マサバ大	309.0	309.0	294.0	460.0	269.0	85.0	3/3 (魚類)	26.8

※魚類はカタチイワシ

サバの銘柄別重量

銘柄	重量 (g)
3S	~300
小小 (2S)	300~350
小	350~400
中	400~450
大 (1D)	450~500
大大 (2D)	500~550
3D	550~600
4D	600~650
5D	650~700
6D	700~750
7D	750~800
8D	800~850
9D	850~900
10D	900~950
11D	950~1000