

# 加工用途の少ない魚からの天然調味料の開発

事業名 平成13年度提案公募型有明地域等緊急振興対策研究開発

課題名 地域水産物を利用した安全な天然調味料の開発とその調味料のねり製品への応用

## 1.天然調味料(魚醤油)の製造



原料魚(ニグス、シイラ)



発酵



圧搾



精密濾過



商品

## 2.ねり製品への応用



昆布巻かまぼこ  
赤巻かまぼこ



細工かまぼこ  
籠盛



うお蒲(のせかま)

## 事業概要

- 事業の背景及び目的・・・ 蒲鉾業界では味付けに粉末エキスを使用していたが、このエキスには牛エキスが含まれており、BSEの問題から安全な天然調味料が必要となってきた。一方、富山湾で漁獲されるニギスやシイラなどは、加工用途が少ないため、これらを使った新たな天然調味料の開発が望まれている。そこで、本研究では地域水産物を利用した安全な天然調味料の開発と製造、又、その調味料を用いてねり製品に応用することを目的とした。
  
- 事業実施期間  
および内容・・・ 平成13年度～15年度  
平成13年度：補正予算にて事業開始。  
平成14年度：仕込み、発酵、压榨、火入れ、濾過に至る魚醤油製造方法の確立とその化学分析、官能検査、微生物試験の実施。  
平成15年度：魚醤油を使ったねり製品の開発とその化学分析、官能検査および微生物試験の実施。
  
- 主な成果・・・・・・・・ 今回開発した魚醤油は、発酵スターターに醤油麴を用いた。その結果、安定的な発酵制御を行なうことが可能となり、最終的には均一な品質を確保し、魚醤油としての特性を残しつつ、より大豆醤油に近い風味を持つ製品となった。  
これまで、魚醤油の原料として利用されておらず、又、加工利用度の低いニギスやシイラを原料として利用することが可能となり、結果として、地元業者の新しい利用用途となり、原料の付加価値も向上した。  
また、魚醤油を用いたねり製品は従来と同等以上の調味効果があった。
  
- 研究成果の応用・・・・・・・・ 魚肉、食塩および米麴を使ったアレルギーのない魚醤油の開発。  
魚肉ねり製品の製造時に生じる不良品や成型・加熱時のロスをリサイクル利用した魚醤油の開発。
  
- 実施機関・・・・・・・・ 富山蒲鉾株式会社
  
- 協力機関・・・・・・・・ 富山県食品研究所  
東京大学大学院農学生命科学研究科  
独立行政法人 中央水産研究所