

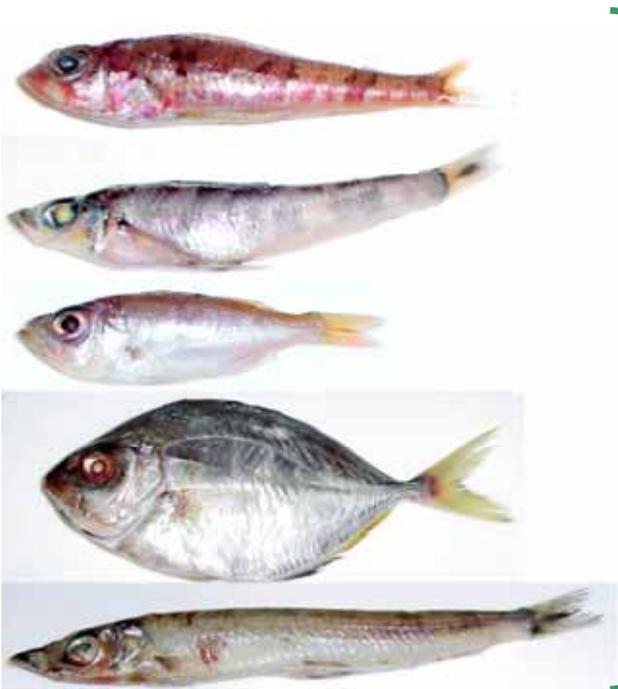
低価格魚介類を利用した魚醤油製造

- 低価値魚介類を利用した魚醤油の製造開発に関する可能性試験 (H 22) -
愛媛県産業技術研究所 食品産業技術センター 主任研究員 森本 聡

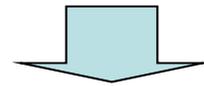
南予地域で水揚げされる低価格魚介類について、付加価値を高めた新規利用法の開発が求められています。

そこで、これら魚介類を原料とした魚醤油製造技術を開発し、商品化を検討しました。

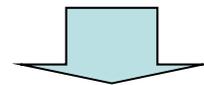
【 原料魚 】



年間200ト、以上水揚げされているが、
50円/kg以下での取引が主



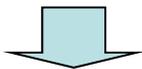
地域の特色を生かした新規利用法は？
新商品開発はできないか？



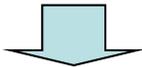
魚のうま味を生かした魚醤油

【 試験方法 】

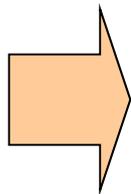
魚介類 + 醤油用乾燥麹 + 食塩水



30 で約90日間発酵



うまみ成分、機能性成分等分析



【 結 果 】

「赤八ゼ」「ニギス」「メヒカリ」
等いずれの魚でも魚醤油を製造可能
でした。

魚醤油にはうま味成分が多く含
まれることが分かりました。

魚醤油は通常の大豆を用いた醬
油に比べて、抗酸化能が高いこと
が分かりました。

地域の資源を活用した地域限定商品といった形で調味料等への利用が期待
できます。現在、商品化に向けて醸造技術をもつ醤油醸造企業や水産関係企業と
も連携し試作品の製造等の検討を行っています。

本研究は、平成22年度地域イノベーションシステム整備事業（愛媛県南予エリア）「可能性試験」により実施
しました。