

酵母と乳酸菌で発酵させた魚醤油

食品バイオ部 吉川修司
 食品開発部 錦織孝史、太田智樹
 企画調整部 田中 彰

研究の概要

消費者の嗜好が多様化するにつれて魚醤油の需要が年々増加しており、魚醤油の製造・試作を行う企業が増えている。今後、道産魚醤油のシェアを拡大するためには、他地域産や海外産の魚醤油との差別化、および関連製品の開発による商品競争力の強化が不可欠である。本研究は複数の耐塩性酵母および乳酸菌による発酵技術を導入して、魚臭が無いうえでうま味を増強し、さらに色調の淡い水産発酵調味料(特許 第3834774号)の実用化を目的として行った。

魚醤油を巡る背景



国内需要
 (2002年:10,000t/年)
 単品:6000 t
 (国産:1000t)
 配合状態:
 4000 t
 魚醤油の消費先

海外産がほとんど

業務用がほとんど

外食産業	50.0%
食品加工	48.3%
家庭用	3.7%

シェアを伸ばすには | 業務用に海外産魚醤油と差別化
食品加工業者・外食産業の要望
 醤油より色が薄い、うま味が豊富、魚臭くない

発酵技術で課題解決

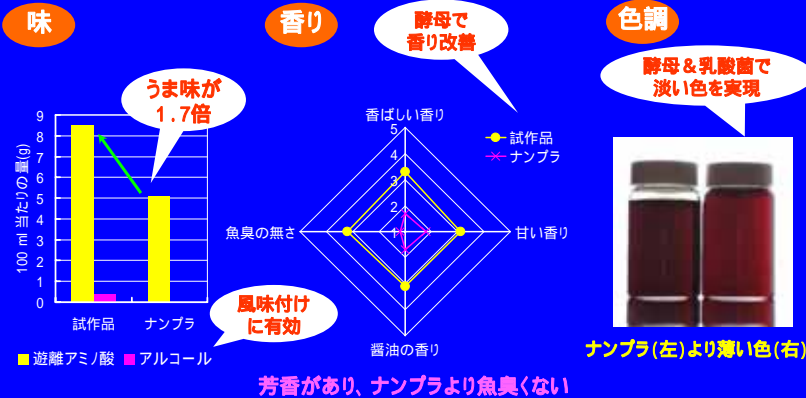
海外産魚醤油・・・塩漬けた魚を放置して作る
サケ発酵魚醤油・・・日本の伝統的な醤油造りを応用



特許3834774号

うま味が豊富で、色が薄く、魚臭くない魚醤油

発酵魚醤油の品質



広がるメリット

- 廃棄物の処理費用削減**
 内臓など加工副産物が原料
 廃棄量が5~8割削減可能
- 自社製品の調味コスト削減**
 魚醤油を自社製品に添加
 調味コストの削減
- 他社製品との差別化**
 他社製品と風味を差別化
 魚醤油は添加すると味の違いを有意に識別できる素材
 さらに心地よい香りあり

関連商品群の開発



製品群全体の競争力向上

重点領域共同研究:北海道立釧路水産試験場
 (株)マルデン
 北海道大学大学院水産科学研究院

この発表に関するお問合せ先
 食品バイオ部発酵食品科 吉川
 TEL: 011-387-4122