

地域水産物を用いた天然調味料の開発とその調味料の ねり製品への応用

利用加工部 食品安全性研究室

背景・目的

1. 水産練り製品の調味料として化学調味料や牛肉エキスが使われてきたが、BSE事件を契機に消費者の食の安全性に対する関心が高まり、天然調味料の需要が増大。
2. 資源の有効利用を図るため、地域特産水産物および混獲魚を用いて加工品(魚醤油)の製造を試みる。同時に発酵中の微生物相や化学成分の変化を追跡し、安定した発酵条件を検討する。
3. 製造した天然発酵調味料(魚醤油)を練り製品(カマボコ)の調味料として加え、製品化を試みる。

成果

1. 富山湾で漁獲されたシイラ、トビウオ、ニギスを原料魚とし、醤油麹をスターターに魚醤油を製造する事が出来た。
2. 発酵期間中の細菌相・化学成分を調べた結果、優占菌として好塩性乳酸菌が分離され、呈味成分としてアミノ酸・ペプチドの蓄積が観察された。
3. アレルギー様食中毒の原因物質であるヒスタミンの異常蓄積が観察されたロットから好塩性ヒスタミン生成菌が分離され、本菌がヒスタミン蓄積の犯人であることが明らかとなった。
4. 製造した魚醤油をカマボコの調味料として使用し、カマボコ品評会に出展。栄誉大賞を獲得した。



波及効果

1. 混獲魚として利用価値の少なかった魚種を利用した加工品の製造。
2. 発酵技術の向上に伴い、原料のリサイクルが促進される。
3. 天然物のみを使用した水産加工品の供給により、消費者の信頼獲得。

連絡先 里見正隆・及川寛・矢野豊