

ツノナシオキアミ（イサダ）を活用した発酵調味料の開発

技術の概要

ツノナシオキアミ魚味噌は、ツノナシオキアミが持つ高いタンパク質の分解作用を利用した旨味が強い発酵調味料です。

ツノナシオキアミを塩だけで漬け込むシンプルな製法であり、発酵場所と発酵容器のみで技術導入が出来ます。また、発酵時に麴や微生物を混合する事で大豆味噌の様な食べやすい魚味噌の製造も可能です。

《魚味噌製造法》



①洗浄・脱水



②塩蔵



③発酵（数カ月）

期待される効果

収益率は、ツノナシオキアミ原料を直接販売した場合と比較して倍増します。さらに、生原料・冷凍原料での製造が可能のため、安定したツノナシオキアミの利用が見込めます。

本魚味噌は旨味が強い発酵調味料であり、様々な食品への応用が想定されます。



ツノナシオキアミ
魚味噌



発酵調味料の応用例：

- 三陸沖で獲れたオキアミのペースト入りいか塩辛
→ツノナシオキアミ風味と水産発酵特有の旨みとコクが増す。

【お問い合わせ先】

国立研究開発法人 水産研究・教育機構 水産大学校 食品科学科
福田 翼 (E-mail: tsubasa@fish-u.ac.jp TEL: 083-286-5111 (代))

当技術は農林水産省委託事業「食料生産地域再生のための先端技術展開事業」の成果です。