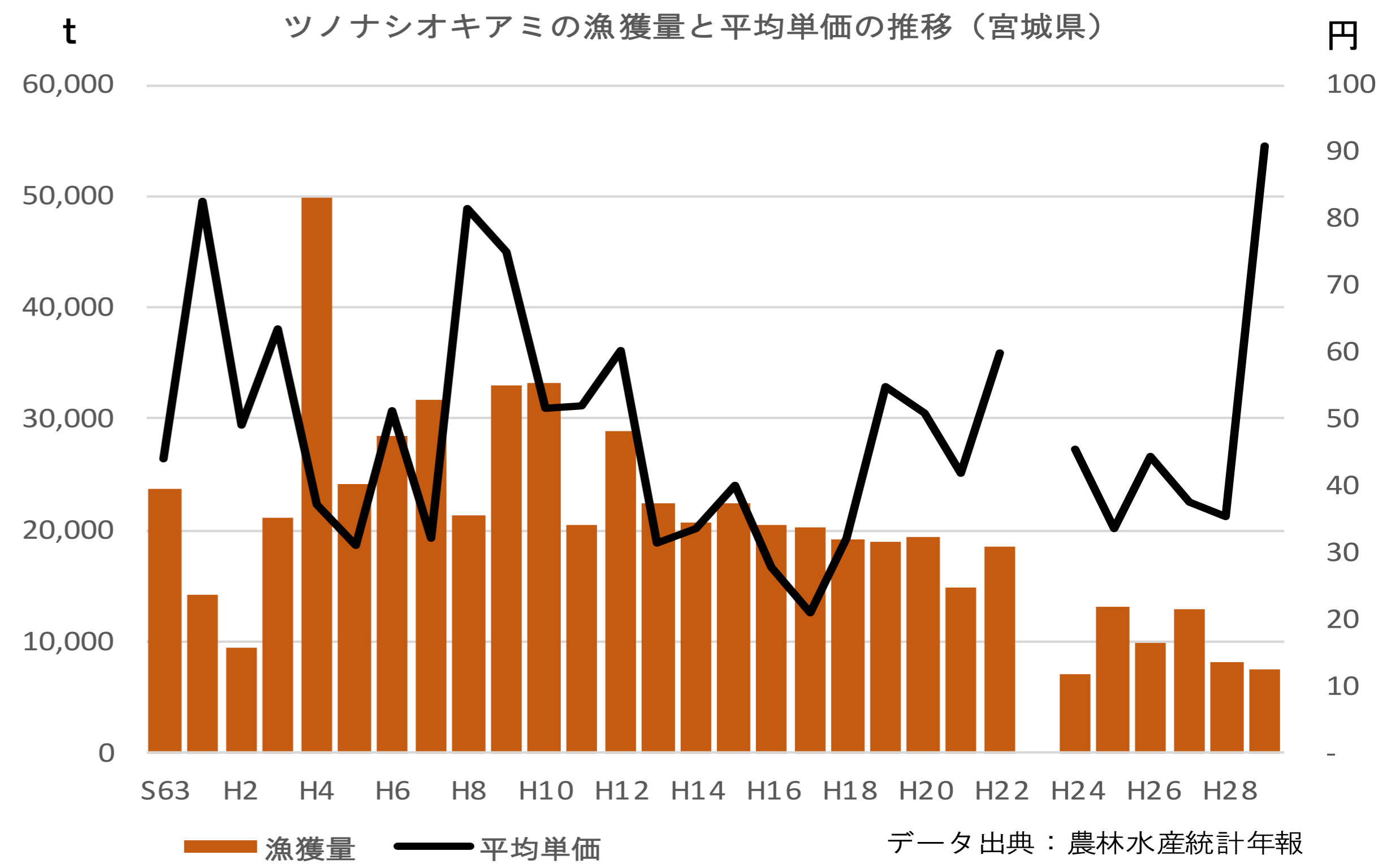


# ツノナシオキアミの自己消化酵素を利用した魚味噌製造技術

宮城県水産技術総合センター 水産加工開発チーム

## 【研究の背景】

- ・ツノナシオキアミは、北太平洋で最も多く分布するオキアミ類であり、宮城県の春漁を代表する水産資源です。
- ・主に養殖用の餌や釣り餌として利用されていますが、食用としては、自己消化酵素の働きが強く鮮度落ちが早いため、乾燥品等の一部食品で利用されています。
- ・平均単価が安い(キロ50円程度)ため、付加価値向上を目的に、「ツノナシオキアミの自己消化酵素を利用した魚味噌(ペースト及び魚味噌)製造技術」が開発されました。
- ・コクや旨味を持つ調味料であるため、水産加工品等への利用が期待されています。



## 【ペースト及び魚味噌の製造方法, 特徴】



ツノナシオキアミ(イサダ)

洗浄  
脱水

加塩 発酵

3ヶ月程度熟成

加塩  
麴等添加 発酵



ペースト

東南アジア地域の伝統的なエビペースト製造法を利用しており、オキアミの味や香りが強く、旨味やコクがあります。



魚味噌

日本の大豆味噌製造法を応用しており、ペーストよりもオキアミの味や香りが弱いですが、味噌の風味が感じられます。

## 【社会への技術普及について】

### 【加工企業向けのレシピ開発】

ツノナシオキアミペースト及び魚味噌を社会実装・普及するため、加工企業向けのレシピを開発しています。また、それらをもとに試作した加工品を加工企業に持ち込み、ペースト及び魚味噌のPRをしています。

○当所で開発した試作加工品一例



魚味噌を使用した漬魚



ペーストを使用した燻製加工品



魚味噌を使用したホヤ調味加工品



### 【一般消費者向けのレシピ開発】

ツノナシオキアミの食用化を推進するため、ツノナシオキアミペースト及び魚味噌の特性を活かした料理レシピ集を作成・配布し、PRをしています。

○ペーストを使用したレシピ一例



エスニック唐揚げ



豚肉と山芋の炒め物

○魚味噌を使用したレシピ一例



イサダ風味のカルパッチョ



イサダドレッシングの魚介サラダ



料理レシピ集

当該技術は、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「低・未利用、低価格魚介藻及び加工残渣を原料とした加工品の開発等による水産加工の省コスト化・効率化、付加価値向上等に関する実証研究」の成果です。

共同機関：国立研究開発法人 水産研究・教育機構 水産大学校、いちからコーポレーション 協力機関：株式会社小野万