



新・みやぎ・シー・メール第18号

発行：平成31年3月7日

宮城県水産技術総合センター 〒986-2135 宮城県石巻市渡波字袖ノ浜 97-6

TEL: 0225-24-0159 FAX: 0225-97-3444

ツノナシオキアミを食卓に

水産加工開発チーム

1. オキアミとは

オキアミは、その見た目からエビの仲間と思われがちですが、実際はプランクトンの仲間、エビとは全く別の生物です。宮城県で漁獲されるオキアミは「ツノナシオキアミ」という種類で、太平洋側では、オホーツク海南西部から駿河湾にかけて分布しています。



図1 ツノナシオキアミ

宮城県のツノナシオキアミ漁業は、1940年代中頃に牡鹿半島周辺ではじまり、主に船びき網で漁獲されています。現在では2~4月にかけて、女川町をはじめ、気仙沼市や南三陸町、石巻市などで水揚げされています。

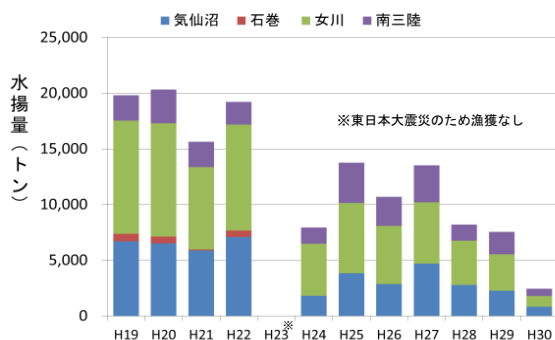


図2 県内のツノナシオキアミ漁獲量

2. オキアミの利用

漁獲されたオキアミは乾燥品や佃煮、えびせんべいの原料など、食用としても加工されているも

の、鮮度落ちが早いことから、その多くは釣りや養殖魚の餌として利用されています。しかし、オキアミは、高タンパクであるだけでなく、アスタキサンチンを多く含むなど栄養価も豊富で、優れた食材と言えます。

3. ツノナシオキアミ発酵調味料の開発

当センターでは、ツノナシオキアミの食用化を目指して、国や大学と連携し「ツノナシオキアミの自己消化酵素を利用した発酵調味料」の製造技術の普及に取り組んでいます。

ツノナシオキアミ発酵調味料には、下記で紹介するとおり、大きく2つの種類があります。

(1) ツノナシオキアミペースト

東南アジア地域の伝統的なエビペーストの製造方法を利用し、食塩を用いて微生物の繁殖を抑えながら数ヶ月間発酵させています。ツノナシオキアミの自己消化作用により遊離アミノ酸量を増大させた発酵調味料です。ツノナシオキアミの味や香りが強く、旨味やコクも強く感じられます。

(2) ツノナシオキアミ魚味噌

日本の大豆味噌製造方法を応用しており、ツノナシオキアミの自己消化作用に加えて、麹や乳酸菌、酵母による発酵作用を利用して製造しています。ツノナシオキアミペーストよりもオキアミの味や香りが弱く、日本人好みの味噌の風味を感じられる発酵調味料です。



図3 ツノナシオキアミペースト(左)
ツノナシオキアミ魚味噌(右)

これらは、新しい調味料として製品化を目指すほか、水産加工品への調味料としての利用も視野に入れて、PRや製造技術の普及を進めていきます。

宮城県水産技術総合センター

ホームページ URL: <http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/mtsc/>