

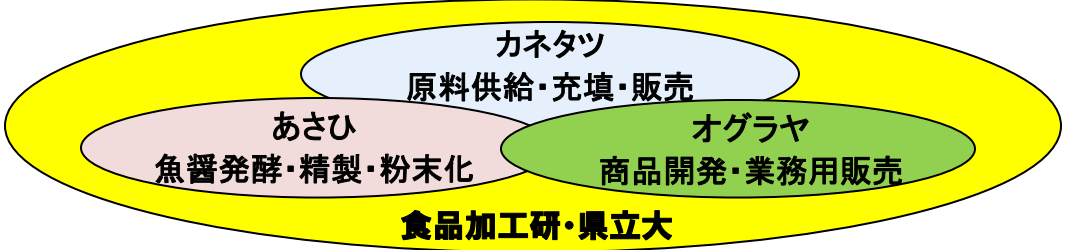
産学官連携によるにしん魚醤の開発

平成29年10月6日

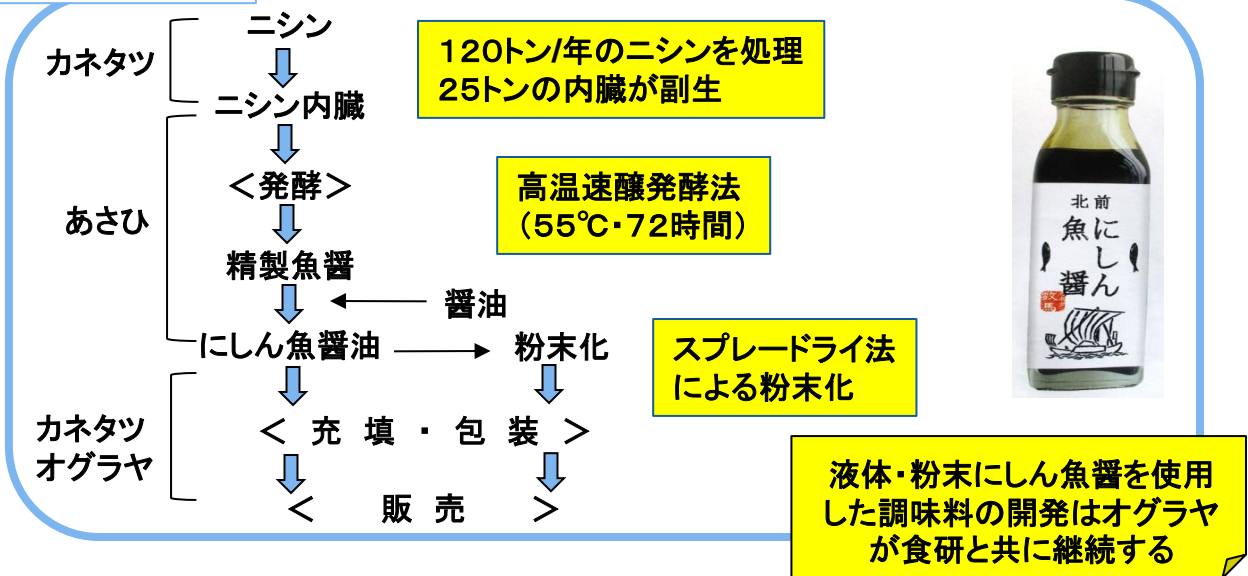
背景・経緯

福井県越前海岸には、従前より北前船によって大量のニシンが荷揚げされてきた。カネタツ数馬(カネタツ)は長年越前海岸で身欠きニシンを製造販売してきたが、ニシン加工工場では大量の内臓が副生し、廃棄物として処理されてきた。今般、食品加工研究所・県立大学が開発した技術によって副生物を魚醤に転換するプロセスを完成するに至った。

発酵・精製工程及び粉末化はあさひコーポレーション(あさひ)、充填・販売はカネタツ、商品開発はオグラヤ商事(オグラヤ)が担当し、ここに産学官連携による地域資源の有効活用による新商品の提供を実現するに至った。



生産・販売プロセス



ニシン魚醤の特徴

- (1) 福井県の技術「速醸発酵法」を活用
- (2) 減塩(食塩11%)
- (3) 魚の匂いが少なく、口当たりが良い
- (4) 重要アミノ酸(アルギニン)含量が多い: ナンプラーの10倍
- (5) 醤油がブレンドされており、大豆と魚の味が楽しめる

利用方法

- ・各種調味料に添加して旨味向上
- ・炒飯等の炒め物の香り付
- ・和洋中華料理の隠し味として

