

未利用資源を活用した調味液づくり

大隅地域振興局林務水産課

1 目的

鹿屋市漁協の小型底曳網漁業で漁獲されるシバエビは、硬い額角のある頭部を取り除いた状態で出荷され、かき揚げ用等に利用されている。一方、除去された頭部は、殆どが利用されずに廃棄されている。

このため、廃棄されているシバエビの頭部を原料に魚醤油を試作するとともに容器、使用方法等の検討を行い、漁獲物の有効利用及び付加価値化の一助とした。

2 事業の内容

鹿屋市漁協女性部と漁協職員が、水産技術開発センターの指導のもと、研修会の開催や計画づくり、魚醤油の試作を行った。振興局は、水産技術開発センターとの連絡調整や女性部とともに加工作業を行ったほか、試作品の評価などの支援を行った。

1. 研修会の開催

平成18年3月、水産技術開発センターの研究員を講師として、魚醤油について研修。

2. 事前計画協議

4月に、加工場所、作業日程、役割分担、資材の確保等について協議した。

3. 諸味の仕込み

原料となるシバエビは、小型底曳網漁業が自主禁漁となる前（4～5月）に確保した。

平成19年6月25日に漁協調理室において、シバエビ（頭部）の諸味を仕込んだ。また、通常、魚醤油は魚肉を利用するが、エビと比較するため、アジも仕込んだ。

4. 発酵・熟成

6月25日に仕込んだ諸味はタルに入れ、漁協調理室内で常温静置し、平成20年1月23日までの約7ヶ月間、発酵・熟成させた。この期間中は、定期的に攪拌し、腐敗防止とともに発酵・熟成促進に心掛けた。

5. しぼり、ろ過、瓶詰め等（平成20年1月23～24日）

(1) しぼり：諸味を袋に入れ、一晩かけてしぼった。

(2) 火入れ：(1)で得たしぼり汁の発酵を止めるため、90℃で20分間加温した。

(3) ろ過：(2)の処理をした後、吸引ろ過した。

(4) 瓶詰め：ろ過後、瓶詰めを行った。

6. 食味アンケート調査（平成20年1～2月）

女性部、漁協、振興局の職員を対象に出来上がった魚醤油の色、匂い、味等についてアンケート調査を行った。

7. 成分分析

水産技術開発センターにて、出来上がった魚醤油の成分分析を行った。

3 方法及び結果

- 最終的に100ml用のペットボトルで258本（25,800ml）を試作することができた。
- アンケートの結果、エビ、アジいずれも好意的な回答が大部分を占めた。色については、色の薄いもの（エビ系）が好まれた。匂いについては、エビ由来の匂いに好き嫌いが分かれる傾向が見られた。総合的には、シバエビ（頭部）はアジと同等の高い評価が得られた。

- 成分分析では、いずれも多く各種アミノ酸を含んでいることが分かり、アンケート結果を補足する結果となった。

- 漁協女性部にとって、魚醤油は馴染みがないが、製品として仕上げることができ、女性部活動の幅が広がった。また、この取組みで得られた技術を利用して、シバエビ以外でも、養殖カンパチ等の加工副産物による魚醤油作りにも応用できる。

今後の課題として、仕上げ作業であるしぼり汁のろ過工程の簡略化（どの程度澄んだしぼり汁にするか）という点を検討したい。



仕込み



諸味をしぼる



火入れ



ろ過



瓶詰め



出来上がり



魚醤油を使った料理づくり



鹿屋市漁協女性部