

鯛の中骨の有効利用法の開発

- 「魚のあら」利用による調味料開発研究 (H19~20) -

愛媛県産業技術研究所 食品産業技術センター 主任研究員 森本 聡

南予地域における鯛やハマチなどのフィレー加工が行われている一方で、魚を加工する際には中骨や頭部などの「魚のあら」が排出され、その有効利用が求められています。

そこで、鯛の中骨を用いて魚の旨みを生かした調味料の開発を行いました。



鯛の中骨

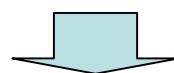


発酵試験の様子

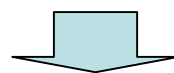


調味料を添加したてんぷらの試作

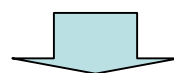
鯛の中骨にはたんぱく質が豊富



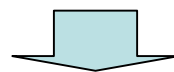
醤油用の麴（こうじ）と食塩・水を添加



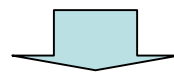
20~30℃で6ヶ月程度発酵



たんぱく質がプロテアーゼ（酵素）の働きによりアミノ酸に分解



旨味成分と魚の風味を生かした調味料



各種食品素材としての利用

鯛の中骨に醤油用の麴と食塩を加え発酵させることで、たんぱく質を有効利用した魚の風味に特徴を持った調味料を製造することができました。スープやだし醤油等への利用も考えられます。