

琉球大学学術リポジトリ

糸満ソデイカ端材を利用した新たな発酵食品「たべるいか魚醤」の開発

メタデータ	言語: 出版者: 南方資源利用技術研究会 公開日: 2014-10-26 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 鼠尾, まい子, 伊波, 朋哉, 渡久地, 政汰, 當間, 士紋, 冨木, 崇史, 東, 春奈, 大城, 彩音, 大城, 栄喜, 城間, 辰也, 塚原, 正俊 メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/20.500.12000/0002016723

糸満ソデイカ端材を利用した新たな発酵食品「たべるいか魚醤」の開発

○鼠尾まい子¹、伊波朋哉¹、渡久地政汰¹、當間士紋¹、富木崇史¹、東春奈¹、大城彩音¹、大城栄喜²、城間辰也²、塚原正俊¹ (1 (株) バイオジェット、² 糸満漁業協同組合)

【背景・目的】

沖縄県では、農林水産業の6次産業化への取組を強化し、食材の新しい加工法開発による付加価値向上や地域活性化を目指した取り組みが喫緊の課題とされている（沖縄21世紀ビジョン基本計画）。

ソデイカ（セイイカ）（図1）は、国内で食用とされるイカのうち最大で、沖縄県は全国の漁獲量の60%、糸満漁港にはこのうち80%が集荷されており、沖縄県および糸満地域として極めて重要な基幹水産物である。しかし、県外での利用がほとんどであること、加工品を含め糸満地域や沖縄県での流通が少ないことなどから県内外での認知度は低いのが現状である。

ソデイカの商品価値は「胴部（ロケット）」にあり、これを柵状に細断し刺身や寿司の材料として県外に出荷されていることから、漁獲高（売上）のほとんどはこのロケット柵の県外出荷に依存している。一方、このロケット加工時には、端材として「ひれ部（みみ）」や「皮」などが多量に発生する。しかしながら、これらは皮が含まれるなど食材としての利用や加工が困難なこと、規格が一定でないことなどの理由から、ほとんど利活用されていない実情がある。

本研究開発では、未利用資源としてソデイカ端材に注目し、これを用いた従来にない商品の開発を行うことで、資源の有効利用を目標とした。今後はさらに、ソデイカを原料とした「加工商品群」を開発し、糸満市の特産品としてソデイカの全国的なアピールを行い、沖縄県全体の産業振興の一助とすることを目指す。

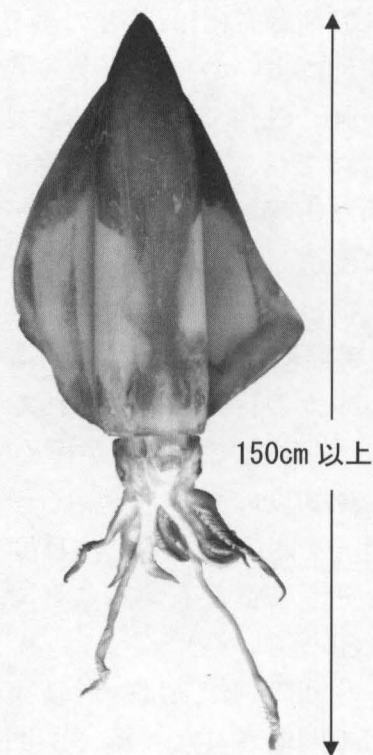


図1. 糸満ソデイカ

【商品開発】

当社は、糸満市および糸満漁業協同組合と連携し、ソデイカ端材に関する様々な研究開発を行ってきた。この中でソデイカ端材に独自の発酵技術を応用することで、全く新しい食素材が得られることを見出し、本技術を「烏賊旨味発酵法」と名付けた（権利化検討中）。本技術により、ミンチ状に加工したソデイカの端材に発酵微生物を加え独自の発酵を行うことで、伝統的な「魚醤」の製法と比較して飛躍的に短期間で加工が可能ならうえ、多くの旨みが得られることを確認した。本法は、規格が一定でないソデイカ端材が利用できるという利点を有する。また、本技術は大きな設備投資なく加工が可能であり、初期投資することや製造コストの面で極めて現実的な加工技術であるといえる。さらに、「発酵」という

キーワードが、昨今の健康志向とマッチすることから付加価値の高い商品となると期待できる。

本「烏賊旨味発酵法」を用いて、まず、「たべるいか魚醬」(図2)の開発を行った。「魚醬」は、魚やイカなどの魚介類を数か月間発酵させた醤油様の調味料で、全国各地にその伝統技術が継承されるとともに非常に多くの商品が市開発、販売されている。しかしながら、一般消費者には、「どのように使用すればよいのか」「イカや魚の匂いが強く汎用できない」と受け止められており、一部の愛好者に限定的な市場の商品であり、一般家庭に浸透していない。

従って、本試作品は

- ・手軽に「いか魚醬」を味わえる。
- ・イカの旨味が凝縮されている。
- ・一般家庭での利用が極めて容易。
- ・認知度の高い「食べる～」と認知度の低い「魚醬」を組み合わせ、注目度を高めるという特徴を有することで、高い付加価値の付与を狙っている。

今回の試作品は、過日、11月17-18日に糸満市で開催された「第32回全国豊かな海づくり大会」関連イベント「FISH1グランプリ」に出品し2000食以上の試食を実施し、商品価値と風味に高い評価を得ることができた(図3)。今後はさらに高付加価値化を目指し、最終的な商品づくりと販路開拓を進めていく予定である。

本商品開発の一部は、平成24年度産地漁協ビジネス連携新商品開発支援事業補助金により行われました。

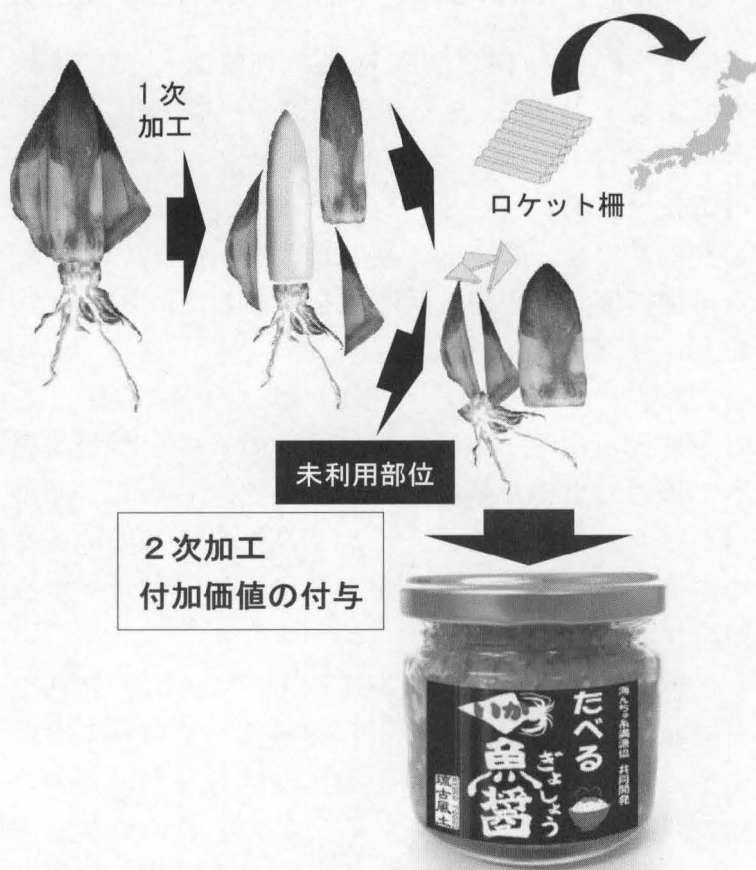


図2. ソデイカ未利用部位と「たべるいか魚醬」



図3. 豊かな海づくり大会ブース