

夕チウオで

魚醬開発

うま味成分豊富 臭み少なく

食品製造のマリン大王（鳴門市）は、県産夕チウオを使った魚醬「マリンリッチ 夕チウオ」を開発した。徳島県漁業組合連合会（県漁連）が原料となる規格外の夕チウオを供給。食品メーカーなどに業務用として販売するほか、一般家庭にも販路を広げる。

マリン大王 県産規格外品を活用

魚醬は大豆を原料とする。夕チウオと食塩のみの業務用醤油に比べ、うま味成分が用タイプと、米麴を加えて豊富。下処理で内臓を取り、醸造し、香りが豊かで濃厚。除くことで臭みが少なく、な醸造タイプの2種類。淡い色に仕上げた。原料が

マリン大王はオキアミやはエキス抽出の技術や設備を製造に活用し、商カニ、エビといった魚介類を原料として、食品加工の品化した。調味料に利用されるエキスを製造販売している。今回などの食品加工業者に販売に努めていきたい」とし

（山川幸）



マリン大王が規格外の県産夕チウオを使って開発した魚醬。うま味成分が豊富という

者へも浸透を図る。原料をイワシやハモにも広げて商品数も増やす。県産夕チウオの漁獲量は年間433トで、全国7位にランクする主力魚種（2011年度実績）。県漁連は夕チウオなど原材料を冷凍し、年間を通じて供給する。産地や漁獲時期、加工時期などのトレーサビリティ（生産履歴）の管理も行う。

とくしま産業振興機構の「とくしま経済飛躍ファンD（農商工連携）」の助成を受けて開発した。マリン大王は「魚特有のうま味を凝縮した。和洋を問わず、さまざまなお料理と合い、味の引き立て役になる。県産の水産物を利用した商品開発に努めていきたい」とし