

夕チウオで

魚醬開発

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



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。

魚醬は大豆を原料とする。夕チウオと食塩のみの業務用カニ、エビといった魚介類を魚醬の製造に応用し、醤油に比べ、うま味成分が用タイプと、米麴を加えてを原料として、食品加工の品化した。豊富。下処理で内臓を取り醸造し、香りが豊かで濃厚調味料に利用されるエキス。魚醬は、かまぼこや漬物の水産物を利用した商品開発に努めていきたい」とし、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売。県漁連と協力し、消費(山川孝)