

## 健康増進機能を持つ魚醤油の開発

(独)水産大学校食品科学科食品加工利用学講座・教授 原田 和樹

〒759-6595 下関市永田本町 2-7-1

TEL:0832-86-5111

E-mail: kazuki@fish-u.ac.jp

水産大学校食品科学科では、トラフグやシロサバフグを使った魚醤油の試作品の開発に成功し(フク醤油と命名) 下関の新しい特産品として商品化を試みている。従来の魚醤油は、独特の臭いや味のために一部の嗜好品に留まっており、広く利用されているとは言い難い。本品はグルタミン酸含有量が多くて旨味の力価が他の魚醤油よりも高く、総窒素含量が低いため魚醤油特有の嫌なクセがなく、フグの美味しさをそのままフク醤油に反映できた。さらに、フグ醤油で健康増進機能(DNA 損傷防御能)を解明している。

**【目的と効果、適応分野】**水産物の加工残渣を利用して、健康増進機能を持つ魚醤油を製作。水産加工分野に適応。

**【技術の概要、特徴】**健康増進機能の測定には、水大校で新たに開発した脱塩基 DNA 定量法を用いる。また、臭いにクセがなく旨み成分も豊富な魚醤油を製作する。原料は、フグ、鰹、鮭の加工残渣と麹、塩、水のみで、スローフードを目指す。

**【研究開発の段階】**事業化研究。フグの加工残渣を原料する魚醤油は商品化。鰹や鮭の加工残渣を使った魚醤油物は試作中。

**【アピールしたい点】**水産物には高い機能性があるが、加工残渣で作る魚醤油にも、高い健康増進機能を持たせたい。

### フグの魚醤油

