

# スジエビを用いた海老味噌の製造とその評価

津村 祐司

## ◆背景・目的

琵琶湖ではスジエビが大量に漁獲されるようになってきたが、従来の加工品だけでは、その供給量に対応できないので、新規加工品としてスジエビを混合した味噌の加工技術を開発した。

## ◆成果の内容・特徴

- スジエビを煮熟するよりも焙煎する方が、食味試験と遊離アミノ酸の測定の結果、旨味が流出しないことが判明した。
- グルコン酸カリウムを添加する方が、無添加よりも食味試験と遊離アミノ酸の測定の結果、旨味が増加することが判明した。
- 米糠を添加する方が、無添加よりも食味試験と遊離アミノ酸の測定の結果、旨味が増加することが判明した。
- 基準の大豆味噌に対してスジエビを6%添加する方が、9%添加するよりも生活改善グループでの食味試験の結果では、総合評価は高かった。
- 海老味噌を熟成させるのに必要な日数は、常温で190日間であった。

## ◆成果の活用・留意点

- スジエビを味噌の原料として利用し、その消費拡大を図ることは、漁業者の所得向上につながる。
- おから・湯葉残渣液を利用することにより、生産原価の削減を進める必要がある。

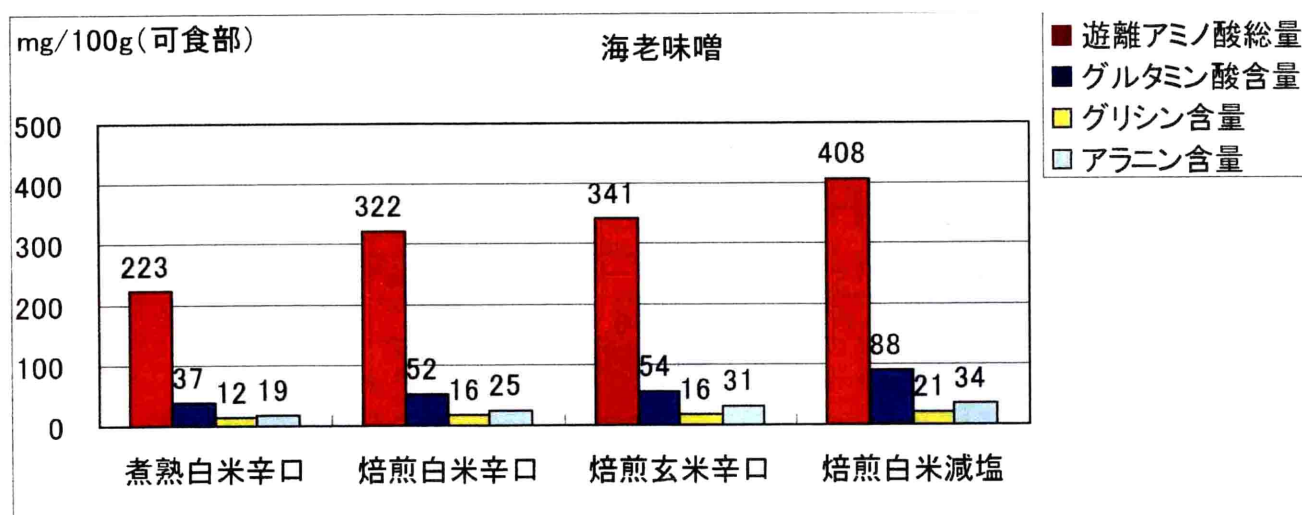


図1 各種味噌から調製した汁中の遊離アミノ酸含量の比較