

養殖鮎を用いた鮎味噌の醸造

津村 祐司

◆背景・目的

滋賀県では、鮎養殖が盛んに行われているが、出荷する際規格に合致しない養殖鮎の利用は、低位にある。そのため、新規加工品として養殖鮎の乾燥粉末を混ぜ込んだ鮎味噌の加工技術を開発する。

◆成果の内容・特徴

- ・大豆の代替品として湯葉残渣液とおからの使用を検討した結果、乾燥おからを使用する方が、生おからを使用するよりも遊離アミノ酸定量分析の結果、旨味成分が、増加することが判明した。
- ・湯葉製造業者への聞き取り調査から「賞味期限は生おからは、冷蔵保存で1日であるのに対し、乾燥おからは、常温保存で1年である」との情報を得たので、乾燥おからの原材料としての使用の際の簡便性は、極めて優れているものと思われた。
- ・8例中推奨される配合割合は、米麴:湯葉残渣液:乾燥おから:食塩:養殖鮎=25:31:3:6:4であった。グルタミン酸ナトリウムを添加すると、無添加よりも遊離アミノ酸定量分析の結果、GABAの含量が、増加することが判明した。グルタミン酸ナトリウムに加えて更に鮎鮮飯を添加すると、無添加よりも遊離アミノ酸定量分析の結果、GABAの含量が、増加することが判明した。
- ・乾燥おからを使用した鮎味噌と生おからを使用した鮎味噌の製造原価(原材料費)は、それぞれ310円/kg, 320円/kgであった。

◆成果の活用・留意点

- ・鮎味噌を醸造する際、乾燥おからと湯葉残渣液を使用することで、製造原価の削減が図れ、出荷規格に合致しない湖産鮎の有効利用につながる。
- ・鮎味噌を醸造する際、グルタミン酸ナトリウムと鮎鮮飯を添加することで、血圧上昇抑制効果を持った鮎味噌が、醸造出来る。
- ・生米麴の代わりに乾燥米麴を使用することで湯葉残渣液の使用量を増加させることができるため、旨味のある鮎味噌が、出来る可能性がある。

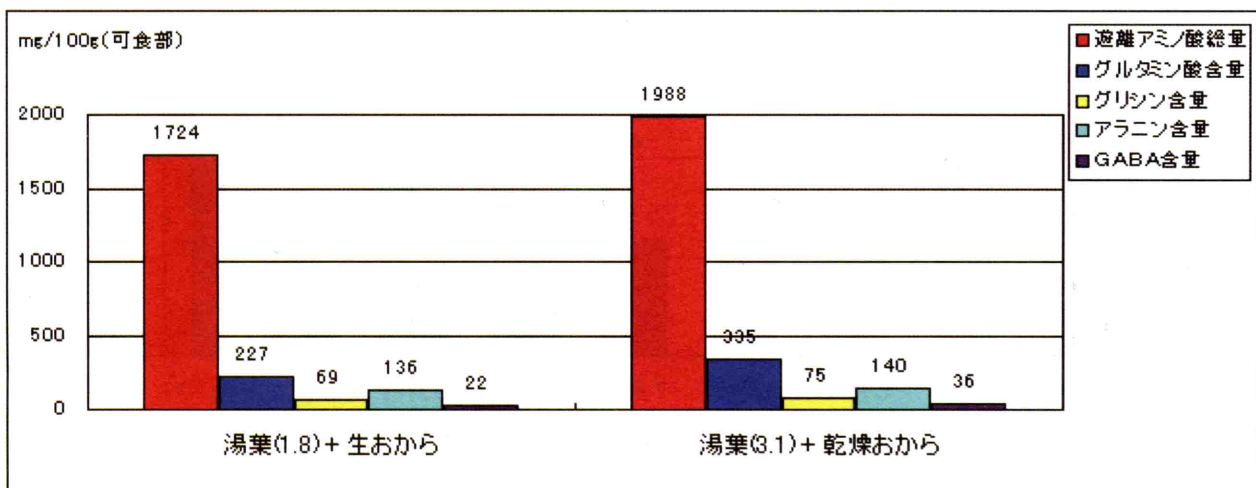


図1 鮎味噌に含まれる各種遊離アミノ酸含量の比較

分析:近畿大学農学部水産学科 川崎賢一教授