

# スジエビを用いた海老味噌の改良

津村 祐司

## ◆背景・目的

昨年度、琵琶湖で大量に漁獲されるようになってきたスジエビを使用した海老味噌を開発した。湯葉残渣液を用いることにより、より経済的で美味しい海老味噌の加工技術を開発することを目的とする。

## ◆成果の内容・特徴

- 湯葉残渣液を添加する方が、煮汁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。
- きな粉を添加する方が、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。
- 推奨される配合割合は、麴：湯葉残渣液：煮豆：食塩：スジエビ：きな粉＝25：17：15：6：2：2であった。
- 煮汁を使用した海老味噌と湯葉残渣液を使用した海老味噌ときな粉を使用した海老味噌の製造原価は、それぞれ500円/kg, 480円/kg, 450円/kgであった。

## ◆成果の活用・留意点

- ・海老味噌に湯葉残渣液ときな粉を使用することで、食味の向上と製造原価の削減が図れ、スジエビの更なる消費拡大につながる。
- ・乾燥おから・蛋白質分解酵素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。

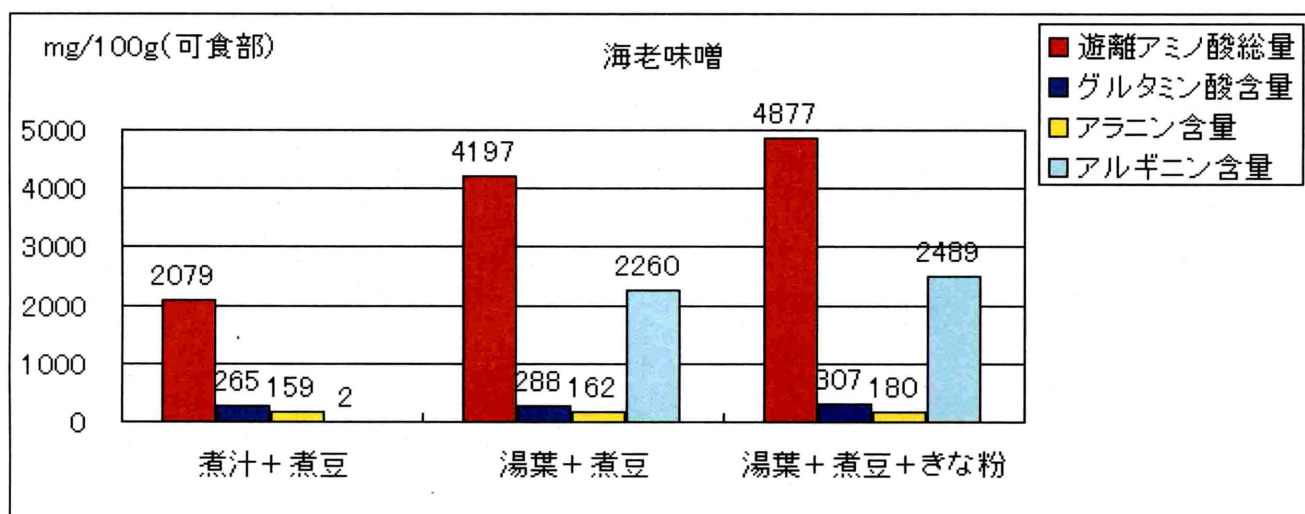


図1 各種味噌に含まれる遊離アミノ酸含量の比較