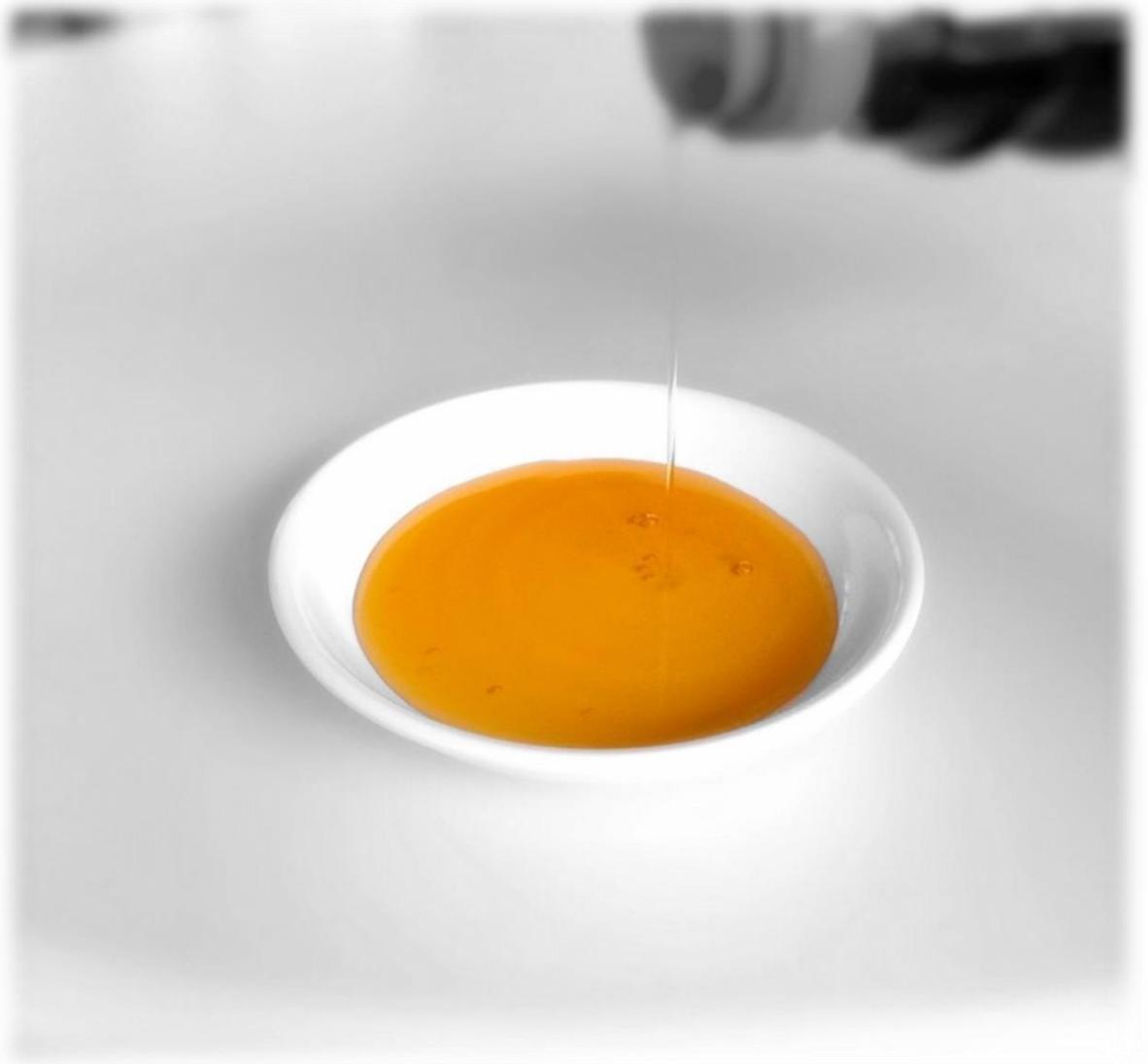


ARIF Letter

Vol. 21 - 2

Letter from an Akita Research Institute Food and Brewing



秋田しょつつる

魚のうま味と風味を引き出す、
しょつつるの製造技術を開発しました。

秋田しょつつる

Akita's Traditional Fish sauce.

しょつつるは魚介類に食塩を加え、腐敗を抑制しながら消化酵素により1年以上の時間をかけ分解し製造する、秋田県の伝統的な魚醤です。その主な成分は魚介類のタンパク質が分解したアミノ酸やペプチドで、旨味と独特の風味が特徴の調味料です。大豆や米麴を主体とした醤油が大規模に製造されるように

なってから魚醤の製造は減少しましたが、秋田のしょつつる、石川のいしる、香川のいかなご醤油などは、少量製造されつづけてきました。その背景には特有の食文化があり、しょつつるの用途は鍋用（しょつつるの鍋）として使われるのがほとんどです。

① しょつつるの生産技術改良

しかし「臭くてしょっぱい」というイメージから、その用途はしょつつるの鍋用として使われ

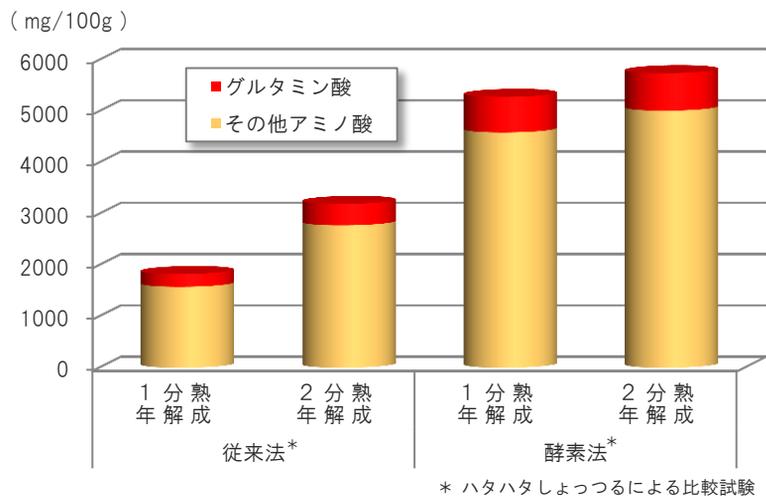
るのみです。そのため用途が拡大しにくく、生産量が拡大しないという問題点を抱えています。

そこでセンターでは、酵素剤添加法によるしょつつるの製造法を開発し、「魚の風味があり、旨味が強い」しょつつるを完成させました。この技術開発により品質の向上だけでなく、ハタハタ以外にもマダラ、アジ、サワラなど、いろいろな風味が楽しめるしょつつるの製造が可能となります。

改良

1

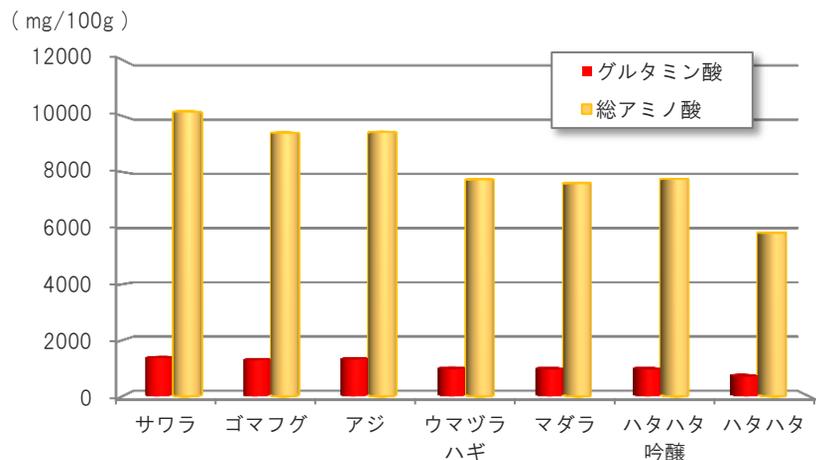
酵素法のしょつつるは
うま味アミノ酸が多い



改良

2

酵素法により
様々な風味の
しょつつる製造が可能



② しょつつるの用途開発

これらのしょつつるを使用した新たな用途開発も行っています。その1つは加工食品への利用で、県内の食品加工業者と共同で開発を進めています。この用途開発としては、水産加工、畜産加工、漬物加工、菓子加工、麺類加工、惣菜加工などがあります。

もう1つは調味料としての用途開発です。しょつつるに合わせた旨味、甘み、酸味などを検討し、用途に合わせて家庭用お

よび飲食店用として普及させていきます。

③ しょつつるプロジェクト

またセンターでは、しょつつるの食文化の伝承と新たな地域独自の価値創造を行うため、センターシーズの磨き上げと組み合わせによる、しょつつる及びしょつつる関連商品の開発を行うプロジェクトを立ち上げました。プロジェクトでは「しょつつる研究会」を立ち上げ、しょつつる製造業者の技術支援と連携を進めており、ロゴマー

クの作成や他地域の魚醤分析などを行っています。また、センターの個々のシーズを集結し、しょつつるの用途開発を支援しています。

センターではこのプロジェクトをさらに広げ、秋田の食文化である「しょつつる」を多くの方に楽しんでいただける場を拡大し、次世代にこの食文化を受け継いでいきたいと考えています。また、センターのこれらの取組を県全体で行い、秋田しょつつるを核とした一つの商品群を作り上げ、県外への販路拡大を進めていきます。



▲ しょつつる製造試験の様子 (上)

▼ しょつつるとしょつつる利用加工食品 (左)

センターからのお知らせ / News from ARIF

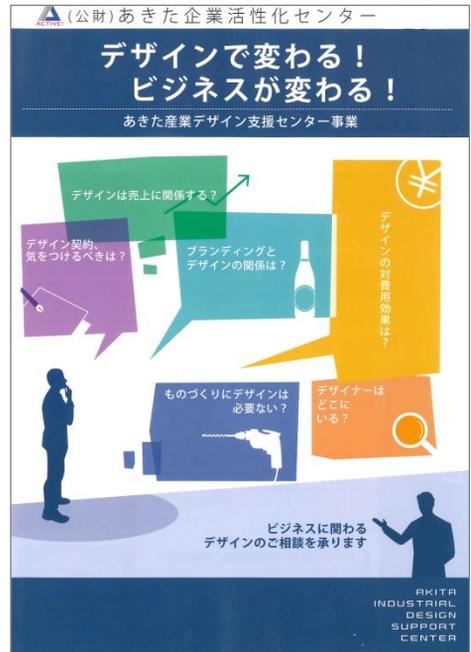
あきた産業デザイン支援センター事業のご案内

デザインを活用した商品開発 無料相談

商品の魅力を伝えるため、快適に使ってもらうため、商品開発に必要なプロセスが「デザイン」です。あきた産業デザイン支援センターでは、予算・保有設備・開発体制・スケジュールについてお伺いし、最適なプロセスや商品の仕様、PR方法など、最適なデザイン活用のご提案、アドバイスを行います。

マッチング、コーディネートのご相談

企業や産地が持つ技術・資源を活かせる出会い等、業界の枠を超えた「つながり」を支援します。このため、デザイナーへのデザイン依頼の仕方や契約方法などのアドバイス、デザイナーのマッチング・コーディネートを行います。案件によって、デザイナーをご紹介いたします。（専門家派遣もご利用いただけます。）



■ あきた産業デザイン支援センター

〒010-8572 秋田市山王3丁目1-1 秋田県庁第2庁舎2階
公益財団法人あきた企業活性化センター

営業時間 8:30~17:15

TEL: 018-860-5614 / FAX: 018-863-2390
E-mail: info@idsc-akita.net

編集後記

しょつつるは「しょつつる鍋用」という考え方が一般的で、他の料理に使われていないのが現状です。先日、醤油の代わりにしょつつるを使い、さっとうま油を塗って焼きおにぎりを作ったところ、魚のうま味が広がる絶品おにぎりができました。しょつつる使用のポイントの一つは「焼く」ですね。

ARIF Letter

発行日 平成28年2月1日

発行者 秋田県総合食品研究センター

編集 秋田県総合食品研究センター
〒010-1623

秋田県秋田市新屋町字砂奴寄4-26

TEL: 018-888-2000

FAX: 018-888-2008