

魚肉における新規発酵食品の開発

(新成長戦略研究 食の都しずおかの微生物を用いた新しい発酵食品ビジネスの創出)

(予算区分 県単独 研究期間 平成27～29年度)

担当：水産技術研究所開発加工科 山崎 資之

【研究の背景とねらい】

本県は富士山や駿河湾をはじめ多様な自然環境に恵まれており、駿河湾の深層水など様々な環境から、有用な酵母、乳酸菌などを発見できる可能性があります。

代表的な水産発酵食品の一つである「なれずし」は、乳酸菌により腐敗を防ぎ、独特の風味が生まれます。また、「魚醬」では、酵母により旨みが増します。このように、特色ある水産加工品を作る上で、微生物は大きな役割を果たしており、新たな有用微生物を活用すれば、これまでにない発酵食品をつくることができます。

そこで本研究では、有用酵母や乳酸菌を探索するとともに、発酵により芳醇で旨みの増した魚肉製品を開発することで、新たな発酵食品の開発を目指します。

【これまでに得られた成果】

(平成27年度の成果)



図1 試作した生ハム様熟成魚肉

- ・発酵熟成魚肉の製造法を確立するために、前処理（塩漬）条件について検討し、魚肉ブロックの塩漬時間と塩分濃度の関係を明らかにしました。
- ・塩漬による魚肉の保存性効果を確認した結果、生鮮魚肉では湿度の高い状態で保存すると10日目から20日目に腐敗してしまいますが、同条件で塩漬魚肉は30日以上、保存できることがわかりました。
- ・塩漬魚肉に市販されている食用カビを用いて生ハム様熟成魚肉を試作しました（図1）。

【期待される効果】

- ・有用微生物による発酵熟成技術を活用し、県内の主要な水産物で新たな水産加工品を開発、特産化を図ることで、地域振興に繋がります。
- ・特許や商標を取得することで、魚肉発酵熟成技術における本県の優位性を確保できます。

【今後の計画】

- ・微生物（乳酸菌）によって雑菌を抑える技術を確立します。
- ・熟成期間と旨み成分量との関係を明らかにし、熟成魚肉の効率的な製造法を確立し、製品化へ繋がります。

(作成 平成28年4月)