

「混ぜればゴミ、分ければ資源」
ごみゼロの循環型社会をめざして

食材を一切無駄にしない精神から生まれた 魚 醤 (ぎょしょう)

魚醤とは

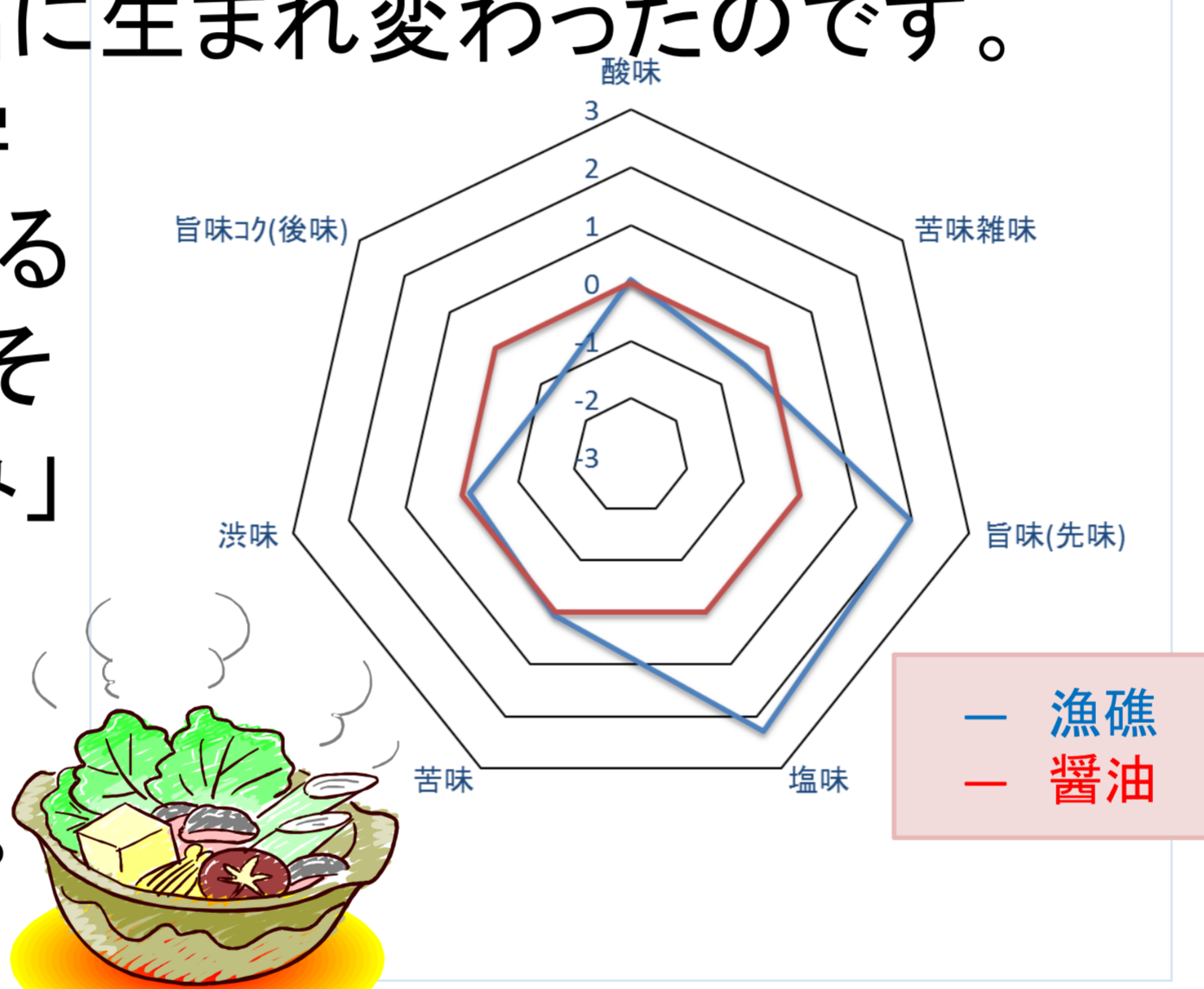
魚醤は、魚を原料とした発酵調味料で、福岡県ではあまり馴染みがありませんが、世界的にはタイのナンプラーやベトナムのニョクナムが有名で、国内では能登の「いしり」や秋田の「しょつつる」等が知られています。最近では、日田の「鮎魚醤」や下関の「うに魚醤」など地域性をアピールした商品もでてきました。

商品の特徴

今回開発した「えそ魚醤」は、魚すり身の製造工程で取り除かれる魚滓(あら)が付加価値の高い商品に生まれ変わったのです。

九州大学大学院システム情報科学研究科 主幹教授 都甲 潔氏による味覚センサーでの解析の結果、えそ魚醤は「口に入れてすぐ感じる旨み」が強いことがわかりました。

他の魚醤と同様、鍋物等の料理の味を豊かにする隠し味に最適です。



🌸 (株)博水の店頭
オンラインストアで販売中 🌸

開発背景

かまぼこ等に使用する魚すり身の製造工程で取り除かれる魚滓(あら)は、従来、廃棄されるか、肥料・飼料用の原料としての活用しかされてきませんでした。

(株)博水では、博多で水揚げされた鮮度の高い「えそ」を原料とした製品を作っています。

(株)博水社員の「骨まで丸ごと美味しく食べてほしい」との思いが、魚滓(あら)を廃棄することなく、付加価値の高い商品として、えそ魚醤を開発するきっかけとなりました。



公益財団法人
福岡県リサイクル総合研究事業化センター

〒808-0135
北九州市若松区ひびきの2番1号 産学連携センタービル4階
TEL.093-695-3068 FAX.093-695-3066
<http://www.recycle-ken.or.jp/>