

シーズ技術名

蒲郡市の深海魚「メヒカリ」を利用した魚醤

廃棄処分されていた深海魚を利用した魚醤を開発

技術分野分類 6105：食品科学

技術キーワード H：食品製造・加工

産業分類 E-09：食料品製造業

内 容	概 要	商品価値が低いため海上で廃棄処分されていた小さなメヒカリを用い、蒲郡の特産となる魚醤を開発した。
	従来技術・ 競争技術 との比較 (優位性)	原材料を魚と塩のみとし、着色の原因となる糖を含む材料を加えないことで淡色の魚醤とした。漁業者が水揚げ直後の新鮮な魚を用いること、深海魚の中では香り穏やかでクセが少ないメヒカリを原材料とすることで、魚臭が少なくメヒカリ由来の穏やかな香りと豊かな旨味を有する魚醤を開発した。
	本技術の 有用性	メヒカリと塩のみで醸造された魚醤は、県下では初の試みである。
関連情報 (図・表・写真等)		 <p>「深海ギョの魚醤」</p>
適用可能製品		調味料
技術 シーズ 保有者	氏名 所属・役職	丹羽 昭夫 あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター 保蔵包装技術室 主任研究員
技術 シーズ 照会先	窓口 TEL/FAX e-mail	あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター 企画連携（総合技術支援・人材育成）担当 052-325-8095 / 052-532-5791 shokuhin@aichi-inst.jp

■知的財産 無

■試作品状況 無 提示可 提供可

作成日 2019年11月15日

修正日 2023年1月16日