

北海道農政事務所

担当者名： 釧路統計・情報センター
連絡先： 0154-23-3250

1 事例の分類

- (1) 行動計画の項目に基づいた分類： ③地産地消の推進の取組
(2) 集中重点事項に基づいた分類：

2 事例の取組名及び取組主体

取組名：さけの白子（精巢）を利用した^{しょうゆ}醤油づくり

取組主体：釧路市水産加工振興センター（北海道・釧路市）

3 取組の背景

釧路市水産加工振興センター（小山内忠昭 所長）では、水産加工業が盛んなこの地域で、魚の加工後に残る頭や内臓を有効利用できないかと考えていた。平成13年、発酵食品に詳しい東京農大教授の講演をきっかけに、発酵食品の可能性を知り、北海道立釧路水産試験場の協力を得て、さけの身を利用した醤油の製造技術を14年に確立した。その後も頭部や内臓などを原料に開発を続け、16年秋に、品質に影響を及ぼす脂肪分が少なく、入手のしやすさなどから、さけの白子（精巢）を利用した醤油の商品開発に取り組むこととした。

4 取組の具体的内容

さけの白子を原料に^{こうじ}麹と食塩を一定量混ぜて容器に入れ、専用の熟成庫で約3か月熟成させ、これから醤油を搾る。白子1トンから約700ℓの醤油を作ることができる。

同センターでは、製品の製造・販売は直接行わず、地元企業に対し、確立した技術の提供や有効な活用方法の指導を行っている。

水産加工業者が醤油を直接小売りすることは、新たな投資や販路開拓が必要であることから、まず各社がそれぞれ加工販売している製品に天然調味液として利用し、他社製品と差別化することを勧めている。

すでに1社が、自社の加工品の調味液用に同醤油の製造を行っており、20年中にはこれを利用した製品を発売する予定となっている。

5 取組の具体的効果

さけの白子の一部は食用としても流通しているが、ほとんどは料金を負担して処理している状況である。

白子を原料とした醤油を自社商品の味付けに使うことにより、処理料金の負担軽減や原料の有効利用の面からも効果がある。

さらに、製造設備に多少の初期投資はかかるものの、これまでは加工に使う醤油は

外部から購入していたため、この醤油を利用することで経費の削減につながる。

また、消費者の近年の食品安全志向の高まりにも、地元産材料で製造した醤油ということで食の安全等をアピールすることができる。

6 今後の展開方向

現在は、醤油製造に関して多少の経験や技術を要するが、今後は経験がない者でも簡単に製造できるように、製造工程のマニュアル化を図っていく。

20年4月には、北海道立食品加工センターの呼びかけで、道内の魚醤油の更なる有効利用や情報交換などを目的に同センターを含めた関連団体が集まり、「北海道魚醤油研究会」が設立される予定である。

7 取組に係る問題点と解決策

魚を原料にした醤油は、能登（石川県）の「いしり」や秋田県の「しょつる」のように、麴を使わず長期間発酵させる古くから伝わる製法のものが知られているが、今回の白子から造った製品は麴を混ぜ発酵させることにより、比較的短期間で、うま味を残しながら魚臭さの少ないものに仕上げることができた。



原料である秋さけの白子（精巢）



白子に麴（こうじ）を入れてかくはんしている様子



完成した魚醤油。色は大豆原料のものときほど変わらない