

# 混獲雑魚を用いた魚味噌の開発

富山県の定置網漁業は属地漁獲量の約70%以上を占める基幹漁業である。漁獲対象は、回遊性浮魚類(ぶり類、あじ類等)やホタルイカなどであるが、小型のアジ・サバ等用途が少なく、水揚げ価格が低い雑魚も同時に混獲される。そこで、これら混獲雑魚を丸ごと利用した魚味噌の開発に取り組んだ。原料魚を有機酸(クエン酸)で処理し、骨、鱗等を軟化させた。これを食塩と米麴とともに仕込み、発酵・熟成させ魚味噌を試作した結果、味に遜色はなく、食感の改善されたカルシウム豊富な魚味噌を製造することができた。

## 有機酸(クエン酸)による魚骨等の軟化処理を検討

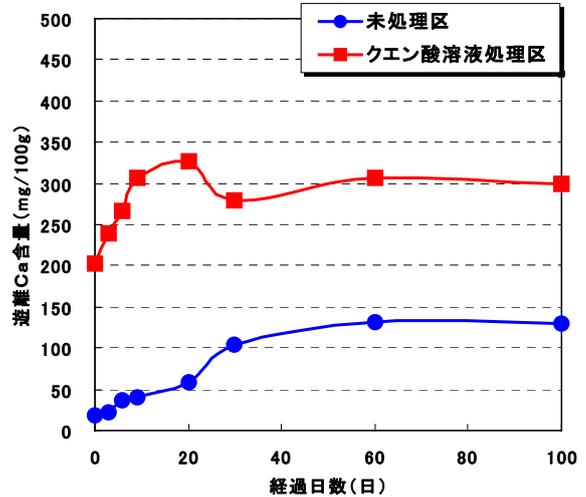
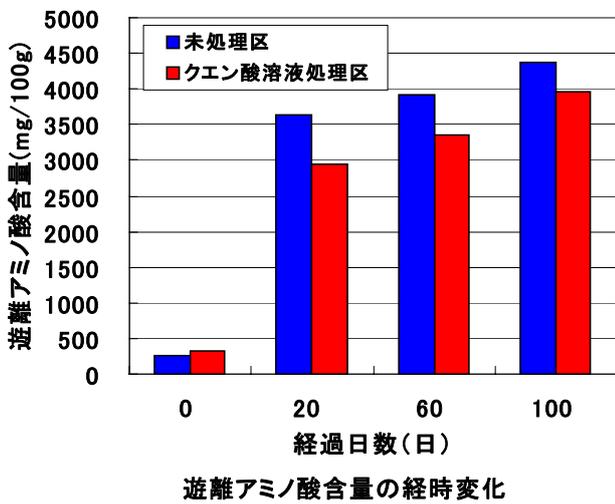


図 遊離Ca含量の経時変化

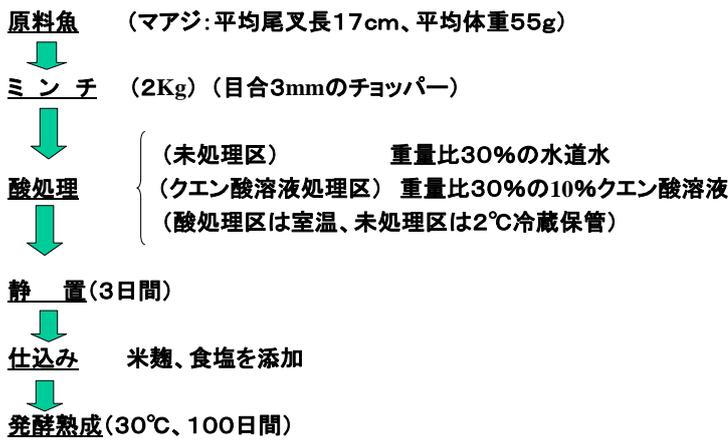


図 魚味噌の製造方法

### 遊離カルシウム(骨の軟化指標)

骨や鱗等の主成分カルシウムが、魚味噌中へ溶け出したカルシウム。

遊離カルシウム含量が多いほど、骨や鱗等からカルシウムが魚味噌中へ多く溶出し、骨の軟化は進んでいると考えられる。

### 抽出方法

- 1 魚味噌を熱水に溶解
- 2 ろ紙でろ過
- 3 ろ液に含まれるカルシウム含量を測定

