

「かき美醬」 牡蠣と麴のみを使用して製造したかき魚醬



かき美醬
旨み突でる牡蠣の魚醬

かきの養殖から加工まで一貫生産している会社が心を込めて作った広島かきの魚醬です。

「海のリルク」と言われる程栄養価の高いかきを特殊な製法を用いて発酵・熟成させた旨み調味料です。

一瓶にかき約30個のエキスを凝縮したかき魚醬

広島県で開発された「食品の圧力酵素分解技術」を導入し、できあがったのが『かき美醬』（魚醬）です。倉橋島海産（株）に設置したパスカル・オイスター・プラント（圧力装置）を使うことで、世界で初めて造ることが可能となりました。

【事業者名】 倉橋島海産、山陽女子短大
【活用した制度】 共、設、知
【利用したセンター】 食品工業技術センター

利用者の課題

魚醬等の調味料の製造は、熟成中の腐敗を防止するために多量の食塩を添加するので高塩分となり、また、熟成が遅くなる課題がありました。また、従来の方法は、牡蠣の風味を活かした調味料製造が難しいという課題がありました。

支援の内容

共同研究制度を活用し、県が開発した圧力を加えることで、低塩分・短期間に酵素分解を行う技術と、倉橋島海産（株）と山陽女子短期大学が共同開発した麴の利用や熟成によって牡蠣の旨味を増す技術を基に、改良されたかき魚醬の製造方法を開発しました。

支援の成果

開発した製法により、製造期間を従来（半年～2年）に比べて約1か月と短縮できました、牡蠣と麴、塩だけで造っていますが、市販の魚醬のような特有の臭いが無く、低塩分（12%）を実現できました。本商品はG7広島サミットでも提供され、好評を博しています。

依：依頼試験 設：設備利用 ギ：技術的課題解決支援事業（ギカジ） 受：受託研究 共：共同研究
知：知的財産（特許、ノウハウ等）の活用 指：その他の技術指導 人：人材育成支援制度 行：行政支援事業