

■キーワード

肉醬 魚醬 発酵食品 有害獣 外来魚

■研究の概要

<目的>

滋賀県内で近年問題となっている猪・鹿などの有害獣やブラックバスなどの外来魚を発酵調味料「醬 ひしお」にすることによって高付加価値化します。また、各種コンテストや大学ブランド等を活用して飲食産業を中心とした地域活性化を目指します。

<方法>

猪や鹿肉の精肉部分以外(肩肉や内臓)およびブラックバスなどの外来魚を麹菌や酵母、乳酸菌などによって発酵させ調味料を作ります。味の調整にはハーブやスパイスなどを用いることも可能です。  
料理のタレやだし醤油として利用するだけでなく「食べるラー油」「柚子胡椒」のようにラーメンや餃子、焼き飯などの様々な料理への活用も十分可能だと期待されます。

<期待される利点>

- ・害獣肉の有効活用 とくに内臓や肩肉などの大量利用が期待されます。
- ・希少性(肉醬は珍しい)による話題性
- ・調味料の持つ可能性(幅広い活用法 さまざまな料理への利用が可能です)
- ・地元醤油業者や飲食業など多業種へ波及効果
- ・マスコミへの露出・話題性・街おこし(B1グランプリなどのコンテストや大学ブランドなども活用することが可能です)

<課題点>

- ・確保できる肉・魚の量、狩猟時期の限定性
- ・時間(発酵に数ヶ月〜一年が必要)

<京都工芸繊維大学の活用>

- ・仕込み作業支援(バイオ系学生)
- ・容器・ラベルデザイン(デザイン系学生)
- ・大学ブランドフェスティバル等への参加
- ・機能性成分の解析等

■研究・技術のプロセス／研究事例

プロジェクトの流れ

1. 鹿や猪、ブラックバスをはじめとする有害獣肉や魚肉を用いた肉醬・魚醬の製造(小仕込試験)
2. 味や機能性の評価・分析
3. 地元醤油業者による実用レベルでの製造
4. 学生パワーを活用したレシピやパッケージデザインの考案
5. 大学ブランドやB級グルメコンテストを利用した街おこしへの活用



Fig.1 コンセプト  
発酵の力で厄介者を美味しい調味料へ

試作結果！



Fig.2 害獣肉を麹菌・酵母・乳酸菌の力で醬に変換



Fig.3 様々な調理利用例  
地元飲食業界にも波及効果有



Fig.4 アピール方法の例  
大学ブランド食品やコンテストでのアピール

■セールスポイント

- ・一度に比較的大量の害獣肉・外来魚を発酵させることが可能
- ・新規の機能性や呈味を持つ食品開発の可能性
- ・バイオからデザイン、経営に渡る京都工芸繊維大学知財・人材を活用したトータルバックアップ

食品微生物を用いて有害獣肉の高付加価値化を目指す  
有害獣・外来魚を利用した発酵調味料肉醬・魚醬の製造