

発 明 の 名 称		魚 醤 油																																																																																							
技 術 分 野		利 用 分 野 ・ 適 用 製 品		技 術 情 報																																																																																					
<input type="checkbox"/> 電 機・電 子 <input type="checkbox"/> 機 械・加 工 <input type="checkbox"/> 情 報・通 信 <input type="checkbox"/> 化 学・薬 品 <input type="checkbox"/> 有 機 材 料 <input type="checkbox"/> 無 機 材 料 <input type="checkbox"/> 金 属 材 料 <input type="checkbox"/> 輸 送 <input checked="" type="checkbox"/> 食 品・バ イ オ <input type="checkbox"/> 生 活・文 化 <input type="checkbox"/> 土 木・建 築 <input type="checkbox"/> 繊 維・紙 <input type="checkbox"/> 農 林・畜 水 産 <input type="checkbox"/> 医 療・介 護 <input type="checkbox"/> そ の 他 ()		・魚介類(淡水魚)を原料とする調味料 ・鮎など淡水魚を原料とする魚醤油		詳細資料： <input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無 サンプル： <input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無 見 学： <input checked="" type="checkbox"/> 可 <input type="checkbox"/> 不可 実施権許諾実績： <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 事業化実績： <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 そ の 他：																																																																																					
従 来 技 術 の 課 題 ・ 問 題 点 等																																																																																									
<p>魚醤油は、複雑で奥深い濃厚な旨味を呈する調味料ではあるが、海産魚介類独特の生臭さや熟成時の微生物の繁殖などによる不快な発酵臭などがある。したがって、一部の愛好家にしか利用されておらず、万人向きの調味料とは言えない。</p> <p>魚醤油独特の臭みを取り除いて万人向きの調味料とするため、通常、魚醤油の製造過程の中に、脱臭工程や矯臭(マスキング)工程が取り入れられている。しかしながら、これらの工程を取り入れると、臭みと同時に魚醤油独特の香気や旨味成分まで取り除かれたり、あるいは香気や旨味成分が変質するといった問題があった。更に、工程数が増える分、生産コストが高くなる欠点があった。</p>																																																																																									
本 発 明 に よ り 解 決 し た ポ イ ン ト																																																																																									
<p>魚醤油独特の香気や旨味成分は損なわずに、生臭さや発酵臭などの不快な臭いを低減し、且つ、生産コストを抑えた魚醤油を得るためには、原料として鮎などの淡水魚を使用することが極めて有効な手段であることを見出した。また、淡水魚を原料として魚醤油の製造を試み、魚醤油の臭みについて更に検討を重ねた結果、魚醤油の全窒素量に対しアンモニア態窒素量の割合が0.12 以下であれば、魚醤油独特の臭みが感じられないことを見出した。本発明はこれらの知見に基づき完成したものである。</p>																																																																																									
技 術 の 概 要 (構 造 ・ 動 作 等)																																																																																									
<p>一般的な醤油類の旨味の程度は、全窒素量を指標とする。本特許は、全窒素量に対するアンモニア態窒素量の割合が 0.12 以下である魚醤油であって、淡水魚を主原料とし、該淡水魚をすり潰して塩を加えて分解反応させるようにし、臭み成分である有機酸を本質的に含まないことを特徴とする、魚醤油を提供する技術である。</p>																																																																																									
図 ・ 写 真 ・ 特 記 事 項 等																																																																																									
<p>本特許は、合名会社まるはらとの共同研究で取得した特許であり、同社に実施許諾を行い、「鮎魚醤」として事業化に成功した。</p> <p>また、本特許は、平成 28 年度九州地方発明表彰「発明協会会長賞」を受賞した。</p>																																																																																									
		<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2"></th> <th colspan="3">有機酸系臭気成分</th> <th colspan="3">アンモニア系臭気成分</th> </tr> <tr> <th>プロピオン酸</th> <th>酪 酸</th> <th>イソ吉草酸</th> <th>全窒素①</th> <th>アンモニア窒素②</th> <th>①/②</th> </tr> <tr> <th></th> <th colspan="3">mg/100ml</th> <th colspan="3">g/100ml</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>鮎魚醤</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>2.40</td> <td>0.17</td> <td>0.07</td> </tr> <tr> <td>アジ</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>450</td> <td>2.63</td> <td>0.52</td> <td>0.20</td> </tr> <tr> <td>イワシ</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>290</td> <td>2.26</td> <td>0.44</td> <td>0.19</td> </tr> <tr> <td>サバ</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>3</td> <td>3.35</td> <td>0.50</td> <td>0.15</td> </tr> <tr> <td>外国産A</td> <td>138</td> <td>187</td> <td>27</td> <td>3.54</td> <td>0.48</td> <td>0.14</td> </tr> <tr> <td>外国産B</td> <td>110</td> <td>30</td> <td>3</td> <td>2.73</td> <td>0.35</td> <td>0.13</td> </tr> <tr> <td>外国産C</td> <td>117</td> <td>66</td> <td>4</td> <td>2.01</td> <td>0.31</td> <td>0.15</td> </tr> <tr> <td>国内産A</td> <td>0</td> <td>21</td> <td>0</td> <td>1.45</td> <td>0.19</td> <td>0.13</td> </tr> <tr> <td>国内産B</td> <td>0</td> <td>1</td> <td>0</td> <td>0.48</td> <td>0.06</td> <td>0.13</td> </tr> </tbody> </table>						有機酸系臭気成分			アンモニア系臭気成分			プロピオン酸	酪 酸	イソ吉草酸	全窒素①	アンモニア窒素②	①/②		mg/100ml			g/100ml			鮎魚醤	0	0	0	2.40	0.17	0.07	アジ	0	0	450	2.63	0.52	0.20	イワシ	0	0	290	2.26	0.44	0.19	サバ	0	0	3	3.35	0.50	0.15	外国産A	138	187	27	3.54	0.48	0.14	外国産B	110	30	3	2.73	0.35	0.13	外国産C	117	66	4	2.01	0.31	0.15	国内産A	0	21	0	1.45	0.19	0.13	国内産B	0	1	0	0.48	0.06	0.13
	有機酸系臭気成分			アンモニア系臭気成分																																																																																					
	プロピオン酸	酪 酸	イソ吉草酸	全窒素①	アンモニア窒素②	①/②																																																																																			
	mg/100ml			g/100ml																																																																																					
鮎魚醤	0	0	0	2.40	0.17	0.07																																																																																			
アジ	0	0	450	2.63	0.52	0.20																																																																																			
イワシ	0	0	290	2.26	0.44	0.19																																																																																			
サバ	0	0	3	3.35	0.50	0.15																																																																																			
外国産A	138	187	27	3.54	0.48	0.14																																																																																			
外国産B	110	30	3	2.73	0.35	0.13																																																																																			
外国産C	117	66	4	2.01	0.31	0.15																																																																																			
国内産A	0	21	0	1.45	0.19	0.13																																																																																			
国内産B	0	1	0	0.48	0.06	0.13																																																																																			
特 許 情 報				関 連 特 許 情 報																																																																																					
登録番号/公開番号: 特許第 3598093 号 出 願 日: 平成 13 年 12 月 28 日 (2001 年) 登 録 日: 平成 16 年 9 月 17 日 (2004 年) 権利者/出願人: 大分県、合名会社まるはら				登録番号/発明の名称: 特許第 3598094 号/魚介類を主原料とする醤油様調味料の製造方法																																																																																					