

## 豊浜魚醤「しこの露」

愛知県南知多町の豊浜漁港の近くに、県内で唯一製造・販売されている魚醤があります。豊浜水産物加工業協同組合が、豊浜漁港で水揚げされた新鮮なカタクチイワシを原料として製造している豊浜魚醤「しこの露」です。

今からちょうど 10 年前に地元企業の方から「県内で一番の魚の水揚げがある豊浜漁港では、毎年大量のカタクチイワシが水揚げされているのに 90%近くが養殖魚の餌になっているので、高付加価値化する用途を開拓して欲しい」との相談がありました。豊浜産のカタクチイワシは脂が乗っており、刺身などの鮮魚として食べるには美味ですが、鮮度落ちが速く、煮干しにするには、脂の影響で乾燥が難しい等の問題点がありました。水産練り製品への利用なども考えましたが、最終的には、当時愛知県では全く生産されていなかった魚醤への利用を試みることにしました。

当センターでは、平成 11 年度に「カタクチイワシを利用した高品質な魚醤の開発」の研究課題に取り組み、新鮮なカタクチイワシに食塩のみを加えて熟成する通常製法の魚醤、さらに新規製法として乳酸菌、米麴等を利用した魚醤の試作研究を行い、低温発酵性の乳酸菌を利用した着色の少ない魚醤や米麴由来の糖分を含む甘みのある魚醤を開発しました。通常製法の魚醤は新鮮な魚を使用しているため、魚醤独特の臭みが少なく、旨味の濃い魚醤ができることが確認されましたので、この魚醤を地元で商品化することにしました。

魚醤の商品化に協力していただけたところを探していたところ、豊浜水産物加工業協同組合から魚醤の製品化に取り組みたいとの希望があ

りました。日頃、カタクチイワシを煮干し、丸干しあるいは佃煮に加工している企業からなる組合です。平成 12 年から試作試験がスタートさせました。組合では平成 13 年に商品名を決める会議が行われ、地元でカタクチイワシを「しこ」と読んでいることから、豊浜魚醤「しこの露」と命名されました。平成 13 年 11 月の南知多町産業まつりで試作品を無料配布して PR し、豊浜のさかな広場やつくだ煮街道などで販売を開始しました。その後、平成 14 年度には、ラベルを一新、販売専用パンフレットを作成し、生産量も増やしました。さらに、平成 14 年度優良ふるさと食品中央コンクールにおいて（財）食品産業センター会長賞、平成 15 年度全国地場産業大賞優秀賞を受賞し、愛知南知多名産品にも認定され、豊浜の代表的商品となりました。現在では、隠し味、地産地消の観点から業務用での利用も増え、（株）丸越の「美味かキムチ」、日東醸造（株）の「チゲ鍋つゆ、寄せ鍋つゆ」、魚福のメニュー「豊浜魚醤の焼御膳」などに利用されています。

「しこの露」の仕込は、組合員が共同で行います。水揚げされたカタクチイワシに直ちに食塩を混合しながら 500L の仕込タンクに入っていきます。約 1 年半熟成することにより魚が自己消化してタンパク質が分解して魚醤となります。年間、約 10kL のしこの露が製造されています。日頃の管理は、魚醤担当の方が一人で行っています。搾り、火入れ、ろ過、ボトル充填作業も、丁寧に手作業で行っています。今後も豊浜魚醤「しこの露」が南知多の定番商品として、県内外で需要が拡大することを期待しています。



豊浜魚醤「しこの露」と「しこの露」が使用されている加工品

発酵技術室： 山本晃司

研究テーマ： 糖類を発酵源として利用する清酒に関する研究

指導分野： 発酵食品（清酒・食酢・味噌・醤油）