

# 特集 用途広がる多彩な魚醬製品

加工食品における味の多様化のキー素材の一つとして注目されてきた魚醬の近年の動きを本特集で紹介する。食品化学新聞で魚醬を企画特集したのは96年2月号(29頁)、「ちよと16年ぶりの魚醬特集」である。当時は、エスエヌ・システムやベトナムの料理店が急速に増え、魚醬の認知度があがり、魚醬を伸長素材として新規参入する企業が相次いだ。その後市場も一定のところで落ち着き新規参入した多くの企業の半数は手を引いた。しかし今、魚醬は第2次成長期とも呼べる転機を迎えている。各々の製品の特長を活かしたアプリケーションの展開がなされ、マスキングや物性改良効果といったプラスアルファの効果も認められたことも採用の機会をふやしている。魚醬はまだまだ大きな成長力を持つ素材なのである。

## 日本人に合う国産魚醬を開発

理研ビタミン株式会社 天然エキス調味料事業推進部

企画チームリーダー 安藤 弘志氏

静かな魚醬ブームの中で、国内産魚醬ならではの良さが見直されてきている。その火付け役とも言えるのが理研ビタミンである。伝統食品である魚醬を、メーカーとしての品質管理とアプリケーションサービスによって、安心して使える加工食品素材に育て上げた。同社の魚醬製品の特徴と市場戦略について、天然エキス調味料事業推進部企画チーム安藤弘志チームリーダーにお話を伺った。



御社の魚醬への取組が、理研の柱として魚醬を考えた。安藤 魚醬が認知され、おけるホタテエキスの次の組み合わせを説明してください。ビタミンの水産エキスに、イヤベトナムのイメージが強い。私も「日本人に合うくせのない国産の魚醬を作ろう」というコンセプトで、国内での製造をベースに開発を始めました。

開発のご苦労は、安藤 ともかく原料をどうしようかとどうとです。たくさん取れて新鮮な状態で手に入るものをポイントに探し出しました。私も「ビタミンA原料の魚油を集めるた

め、すでに全国の漁港に取引があったので、各地のさまざまな魚を検討しました。最適な原料として「ほっけ」を選定しました。ほっけは水産品の中では比較的安定した原料で、年ごとの変動は多少ありますが、鯛のように全く捕れないという心配はありません。北海道のお取引先にほっけが水揚げされる場所があり、また、その近くで製造を始めました。

## わが国伝統の魚醬を世界に

株式会社キタマ

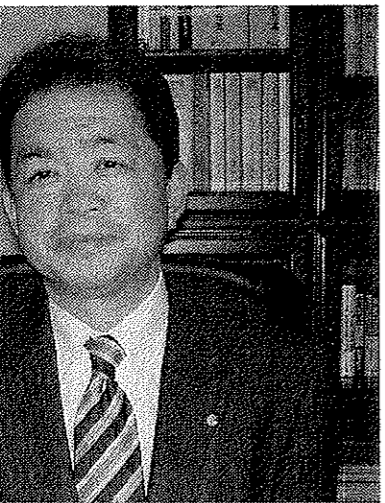
代表取締役社長 北澗

喜樹氏

キタマは、国内で地場産的に製造される魚醬が持つ風味を幅広い加工食品に活用すべく、国内外での販売展開に注力する。石川県能登地方の『いかいしる』を手始めに、独特のコクや味や味のあとがき感が和食のみならず洋食・中華でもおおいと賞賛できることを見出し、食品工業向けにさらに品質等を安定化させた3種の国産魚醬を「新素材紀行」シリーズとして提案を進めている。代表取締役社長の北澗喜樹氏に国産魚醬の魅力と世界への発信に向けた取り組みについて伺った。

国産魚醬との係わり 北澗 魚醬との係わりは20年前にさかのぼります。

基礎調味料からいわゆるうまみ調味料へと変遷し、ほっけや出戻りした感がありました。しかしユーザーからは味が完成しているが、ひどい、何かを付け加えたい、隠し味にしたい、という潜在的な声も聞かれました。



そんな頃に北澗で伝統的に製造される『いかいしる』に出会いました。自分で使ってみると油脂や香料との相性が良く、チャーハンなど

す。当時の調味料市場は基礎調味料からいわゆるうまみ調味料へと変遷し、ほっけや出戻りした感がありました。しかしユーザーからは味が完成しているが、ひどい、何かを付け加えたい、隠し味にしたい、という潜在的な声も聞かれました。

現在の取扱品目は北澗 自社ブランドとしてはいか由来の「いか

国内の魚醬市場の動向について 北澗 天然由来の発酵

今後の展望について 魚醬は、全てのいのち

現在の取扱品目は北澗 自社ブランドとしてはいか由来の「いか

国内の魚醬市場の動向について 北澗 天然由来の発酵

今後の展望について 魚醬は、全てのいのち

今後の展望について 魚醬は、全てのいのち

今後の展望について 魚醬は、全てのいのち

今後の展望について 魚醬は、全てのいのち