

# Dr. 大迫の水産加工学

## 素材を生かす食品づくり

■ 14 ■

魚醤油(しょうゆ)は東南アジアで広く親しまれ、ベトナムではニョクナム、フィリピンではパティス、タイではナンプラーと呼ばれる。日本でも秋田地方の「しょうつる」、能登地方の「いしる」がある。そもそも日本人は古来から魚醤油に慣れ親しんでおり、現在主流の穀物醤油が日本に伝来したのは奈良時代と言われる。第4回の「塩蔵品」でも述べたが、魚醤油はわれわれの祖先が魚を塩漬けにする目的で食塩をまぶして容器で保存していたものが、一定年数が過ぎたところで食した時、ドロドロに溶けていた上に美味であったところに由来するのではないかと思われる。

魚醤油の製造原理は非常に



# 魚 醤 油

## 生魚と塩で古来から親しまれる

### 3割程度の塩分でゆっくり発酵

シンプルで、「原料を食塩と混合」→「熟成」→「压榨」→「火入れ」→「漉引き」→「濾(ろ)過」の工程で製造される。原料は約3割の食塩と混合するのが一般的。これを桶(おけ)などに入れて1ヶ月で仕込むとうま味の弱い醤油めにはプロテアーゼ、すなわ

沈殿させる。すくい取った上澄みの醤油はそのまま瓶詰めなどして製品になり、また下層の不純物と混ざった醤油は濾過して瓶詰めする。

原料は生の状態で一定の鮮度を保ったタンパク質を含んだものであれば何でもよい。ただし、脂肪が多いものはないが、生産効率を考慮しない場合は3割程度の塩分でゆ

年程度熟成させた後、布袋などにいれて醤油のみを搾り取り、攪り取った醤油は製品貯蔵中の品質変化を防ぐためいったん80度付近で加熱した後、数日間放置して不純物を食塩が混合されるが、その割合は実は非常に微妙である。すなわち醤油の熟成は、魚がもともと有するタンパク質分解酵素(プロテアーゼ)が原料とした魚醤油と異なる。一方で麹を比較的多量に添加してつくったものは特有の魚とプロテアーゼの働きは弱め

大迫一史氏 東京海洋大大学院准教授。所属は海洋科学系食品生産科学部門。水産加工全般にかまぼこ、水産発酵食品、タンパク質、脂質、魚の品質、魚醤油(しょうゆ)などを研究。長崎県庁(県総合水産試験場)を経て現職。

ろ穀物醤油に近いものとなれば十分熟成する。ただ私は物置に入れたままよく忘れない地域ではこちらの方が好まれる。

私は家庭で魚醤油をつくることがある。3リットルの容量の密閉容器にビニール袋を敷き、その中にマアジのフツターで濾し取る。魚醤油をどのような料理に使ったらよいか分からない読者の方もおられると思うが、私が一番好きな魚醤油の使い方は「にゅう麵」に少し加えることである。これを食べたとき、鼻を通るやわらかい臭さがたまらない。

(毎月2回掲載)



長崎県の平戸地方で販売されている魚醤油