

# 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日号)、ちょうど15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を振り返ると、理研の柱として魚醬を考えた組み合わせが説明ください。ビタミンの水産エキスに、安藤 魚醬が認知され、おけるホタテエキスの次

の柱として魚醬を考えた組み合わせが説明ください。ビタミンの水産エキスに、安藤 魚醬が認知され、おけるホタテエキスの次

開発のご苦労は、安藤 ともかく原料をどこの地域で捕ってきたかというところまで追える状態になっていきます。魚醬は各々の食品に使われる量は少ないですが、このように時代ですから、ど

## わが国伝統の魚醬を世界に

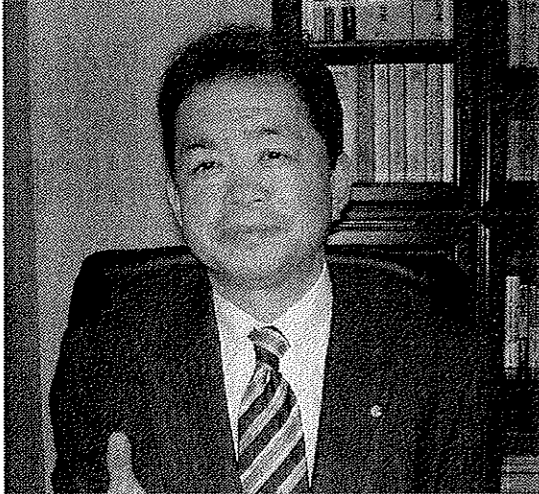
株式会社キタマ

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組について伺った。

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。



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、様々な出展へ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、ひたひた、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、自分を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

現在の取扱品目は北澗 自社ブランドと、また、海外生産について

の炒め物では冷めてもおいしく、後を引く伸びのある味、くせになるコク味があることから、これは面白い隠し味になると考えました。その後東南アジアのナンブラーやニョクナムなどと比べても、より日本人に合う味だと感じ、自社ブランドとしての事業化に乗り出していきました。事業を始めた当初は認知度が低かったのですが、新潟の有力なラーメン専門店の方に大変な評価をいただいたこと、丁度その頃に服部義典専門学校で服部幸徳校長がメディアを通して魚醬の一般認知を広げていたことも追い風になりました。

国内の魚醬市場の動向について、北澗 天然由来の発酵物として、国産魚醬のニスは確実が高まっているといえます。しかし原料の仕込みから発酵・熟成を経て商品となるまでに1~2年の時間を要することもあり、急速な伸長は難しい状況です。当社でも大手のユーザーからさらなる多量のオーダーを頂いているのですが、一定の供給量が確保できず、海外生産について

今後の展望について、魚醬は、全てのいのちを使い切る、という観点から、意義のある商品だと考えています。味の広がりとともに、副産物の利用という意味で環境保全に対するひとつの取り組み方を示すことができると思っています。また、魚醬には風味・機能など無限の可能性があると思われ、今後も石川県工業試験場さんなどからも教

今後の業界の発展のために、安藤 繰り返すになりますが、原料を中心とした情報発信が大切です。また、使い方も少しアピールしていきたいかなと思います。

今後の業界の発展のために、安藤 繰り返すになりますが、原料を中心とした情報発信が大切です。また、使い方も少しアピールしていきたいかなと思います。

今後の業界の発展のために、安藤 繰り返すになりますが、原料を中心とした情報発信が大切です。また、使い方も少しアピールしていきたいかなと思います。

今後の業界の発展のために、安藤 繰り返すになりますが、原料を中心とした情報発信が大切です。また、使い方も少しアピールしていきたいかなと思います。