

第37回全国豊かな海づくり大会「豊かな海づくりフェスタ in むなかた」に出展しました

日時 平成29年10月28日(土)・29日(日)
10:00～16:00 ※29日(日)は荒天のため中止

会場 宗像ユリックス 屋外広場 (福岡県宗像市久原400番地)

主催 豊かな海づくり推進協会 第37回全国豊かな海づくり大会福岡県実行委員会



「豊かな海づくりフェスタ in むなかた」チラシ

— 当センターブースにご来場いただき誠にありがとうございました —



共同研究により誕生した「博多魚醤 えそ醤(えそびしお)」の紹介と販売を行いました。

食材を一切無駄にしない精神から生まれた「魚醤 ぎょしょう」

◆事業会社名 株式会社博水
本社所在地 福岡県宗像市清水2-18-36
TEL 093-551-4426
http://www.hakusui-tempura.com/

魚醤とは
魚醤は、魚を原料とした発酵調味料で、福岡県ではあまり馴染みがありませんが、世界的にはタイのナンプラーやベトナムのヌクマムが有名で、国内では能登の「いしり」や秋田の「しよつる」等が知られています。最近では、日田の「鮎魚醤」や下関の「うに魚醤」など地域性をアピールした商品も出てきました。

商品の特長
今回開発した「えそ魚醤」は、魚すり身の製造工程で取り除かれる魚滓(あら)が付加価値の高い商品に生まれ変わったのです。九州大学大学院システム情報科学研究院 主幹教授 都甲 潔氏による味覚センサーでの解析の結果、えそ魚醤は「口に入れてすぐ感じる旨み」が強いことがわかりました。他の魚醤と同様、鍋物等の料理の味を豊かにする隠し味に最適です。

開発背景
かまぼこ等に使用する魚すり身の製造工程で取り除かれる魚滓(あら)は、従来、廃棄されるか、肥料・飼料用の原料としての活用しかされてきませんでした。(株)博水では、博多で水揚げされた鮮度の高い「えそ」を原料とした製品を作っています。(株)博水社員の「骨まで丸ごと美味しく食べてほしい」との思いが、魚滓(あら)を廃棄することなく、付加価値の高い商品として、えそ魚醤を開発するきっかけとなりました。

えそ → 魚滓(あら) → 共同研究 → てんぷら → 焼却処分 → 肥料・飼料

魚と塩でつくった天然調味料 えそ醤(えそびしお)

簡単レシピ例

炒めものに (約1人分)
・焼飯
・ご飯と具材の計300g
・えそ醤 大さじ1
・こしょう 少々
具材を炒め煮るのえそ醤で味付けします。ご飯を加え更に炒めて、えそ醤とこしょうで味を調えます。

野菜炒め
・野菜 200g
・えそ醤 小さじ1
・こしょう 少々
お好みの野菜を炒め、えそ醤とこしょうで味付けします。

カルパッチョソース
・オリーブオイル 大さじ2
・えそ醤 大さじ1
・ピンクペッパー(お好みで)
材料をよく混ぜ合わせ、皿に盛った野菜と刺身にふりかけます。

バーニカウダ風ディップソース
・マヨネーズ 大さじ3
・えそ醤 大さじ1
・おろしニンニク(適量)
材料をよく混ぜ合わせ、お好みの野菜につけてどうぞ。

漬けダレに (約4人分)
・焼き魚
・魚の切身 4枚
・水 大さじ3
・えそ醤 大さじ1
2-3倍に薄めたえそ醤に魚の切身10分浸した後、両面を焼きます。

鶏の竜田揚げ
・鶏肉 1kg
・水 300cc
・えそ醤 大さじ1
・ニンニクと生薑(適量)
合わせた材料に、鶏肉を1時間以上浸します。水気を切り片栗粉をまぶして揚げます。

「えそ醤」は肉や魚の臭みを消す特性があります。