

## フク醤油の商品化開発 一 下関の新しい水産特産品 をめざしてー

|       |                                                                                                     |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| メタデータ | 言語: Japanese                                                                                        |
|       | 出版者: 水産大学校                                                                                          |
|       | 公開日: 2025-01-14                                                                                     |
|       | キーワード (Ja):                                                                                         |
|       | キーワード (En):                                                                                         |
|       | 作成者: 原田, 和樹, 芝, 恒男                                                                                  |
|       | メールアドレス:                                                                                            |
|       | 所属:                                                                                                 |
| URL   | <a href="https://fra.repo.nii.ac.jp/records/2012646">https://fra.repo.nii.ac.jp/records/2012646</a> |

This work is licensed under a Creative Commons  
Attribution 4.0 International License.



# フグ醤油の商品化開発

—下関の新しい水産特産品を目指して—

食品科学科 原田 和樹・芝 恒男

## ●研究の目的

フグの加工残滓を有効利用する目的で、その残滓を醸造して健康増進機能を持つ美味しい魚醤油である「フグ醤油」を開発します。また、その成分を分析し、人の健康増進に役立つ成分やその機能を明らかにすることを目的としています。

## ●研究の成果と水産業等への貢献の期待

開発したフグ醤油は、美味しいだけでなく癌や老化を引き起こす活性酸素を除去する能力が極めて高いことがわかり、遺伝子DNAを使つての水産大学校で新たに開発した実験法でも、高い酸化防御効果が認められました。多くの人々の健康を考えて、健康増進を指向した下関の新しい水産物の特産品にしたいと考えています。現在下関の企業と事業化に向け作業を始めました。皆さんにも、まもなく味わって頂けると思います。



### 【参考情報】

- 1) 原田 和樹:「フグ醤油」の開発と水産伝統食品としての魚醤油の機能性.  
水産大学校シンポジウム「水産伝統食品から先端技術を活用した新しい水産食品へ」, 下関(2004).
- 2) 原田 和樹:朝日、読賣、山口、みなとの各新聞に研究内容を紹介(2004.9~10月).
- 3) 原田 和樹ほか:脱プリン・脱ピリミジン部位出現DNAを用いた新しい抗酸化能測定法における魚醤油のヒドロキシラジカル損傷防御.日本農芸化学会2005年度大会, 札幌(2005).