

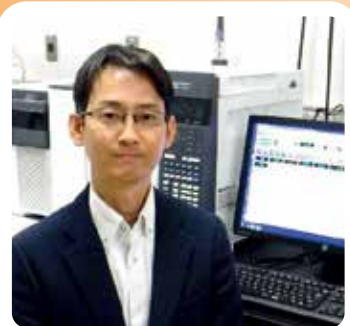
酒粕を利用して新たなブランド養殖魚を産み出す 山口ほろ酔いサバの開発

メタデータ	言語: Japanese
	出版者: 水産研究・教育機構
	公開日: 2023-04-26
	キーワード (Ja):
	キーワード (En):
	作成者: 河邊, 真也
	メールアドレス:
	所属:
URL	https://fra.repo.nii.ac.jp/records/226

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



酒粕を利用して新たな ブランド養殖魚を生み出す やまぐちほろ酔いサバの開発



食品科学科
河邊 真也

研究の目的

食品の「におい」はフレーバーとして味に寄与します。魚の生臭さが苦手な人でも食べやすい魚の開発は、魚食の普及に重要です。山口県の特産である地酒の酒粕を飼料として利用し、魚臭さを抑えつつ酒粕の甘い香りが付加された新たなブランド養殖魚を山口県との共同研究で開発しました。

研究の成果

酒粕配合飼料によって養殖されたマサバ（図1）のにおい成分を、ガスクロマトグラフィー質量分析装置（GC/MS、図2）を用いて分析しました。酒粕に含まれているフルーティー香をもつ成分が飼料からマサバの魚肉に移行していることを明らかにしました（図2）。現在は、マサバ以外の魚種についても分析を進めています。



図1 やまぐちほろ酔いサバのお刺身

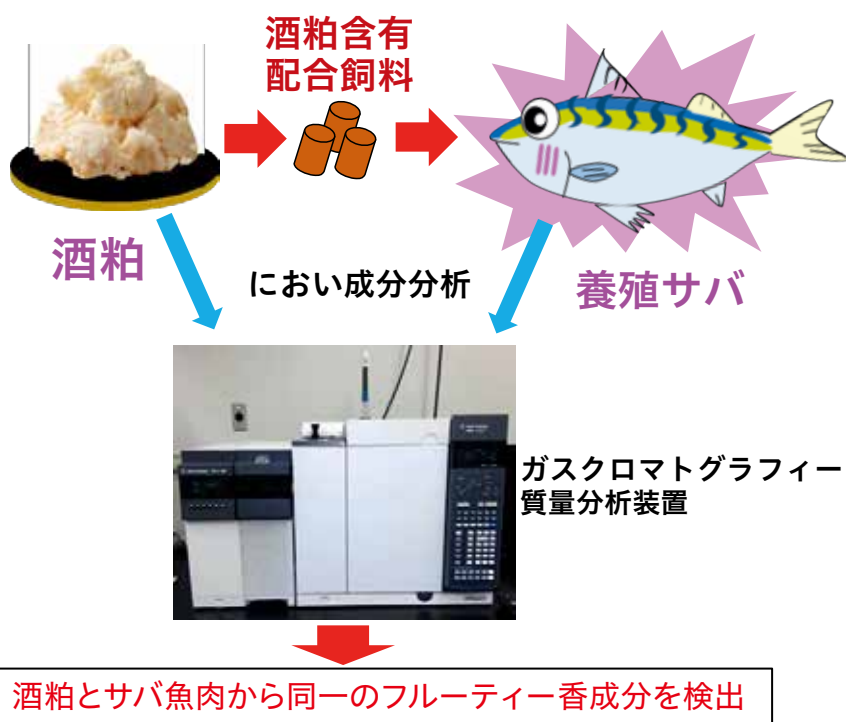


図2 本研究の概要

波及効果

- ・ 新たなブランド養殖魚の開発により、養殖業の振興に貢献します。
- ・ 魚のにおいが苦手な人でも食べやすく、魚食の推進が期待できます。