

# 能登の魚醤油—いしり—（JAPANブランド育成事業）

## 石川県工業試験場、石川県立大学、能登町商工会

石川県能登半島には古くから、イカの内臓やイワシを原料とした魚醤油「いしり」が作られており、日本の三大魚醤油として知られている。（図1）いしりはこれらの原料に食塩を加え1～2年間という長期間かけて熟成させて作られており、国内でトップの生産量（推定年間約220トン）をあげている。（図2）

石川県工業試験場では、県立大学、能登町商工会と共同でいしりと他の国内外の魚醤油について主な成分、機能性について比較検討を行うとともに、いしりの特徴を生かした新規食品の開発を行い、JAPANブランドとしての育成事業について取り組みを行った。

### <研究内容>

いしりと国内外の魚醤油69点について、アミノ酸、機能性（抗酸化性）などについて比較検討を行った。

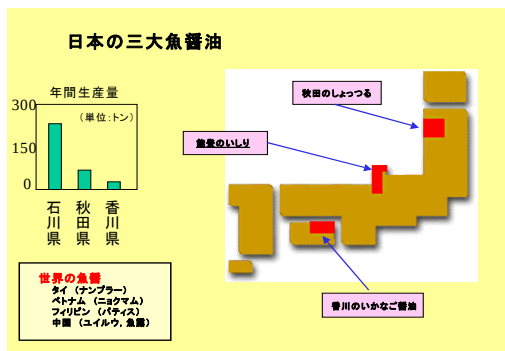


図1 日本の三大魚醤油

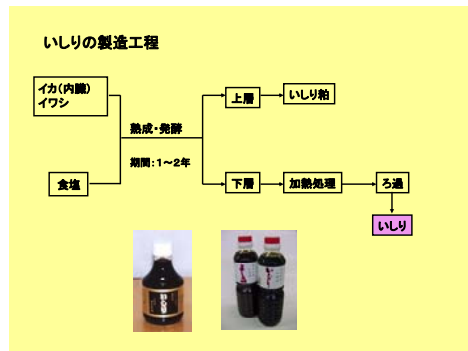


図2 いしりの製造工程

### <研究成果等>

いしりは旨味成分である遊離アミノ酸が非常に多く含まれており、特にいかいしりでは機能性アミノ酸であるタウリンが他の魚醤油の2倍以上多く含まれていた。（図3、4）

また、いかいしりは今回分析した魚醤油の中で抗酸化力が最も大きいことを示した。（図5）

これらのいしりの持つ優れた特徴を生かし、ドレッシング、浅漬けの素、貝焼きのつゆなど、一般の消費者に簡単に使える新規食品の開発を行った。

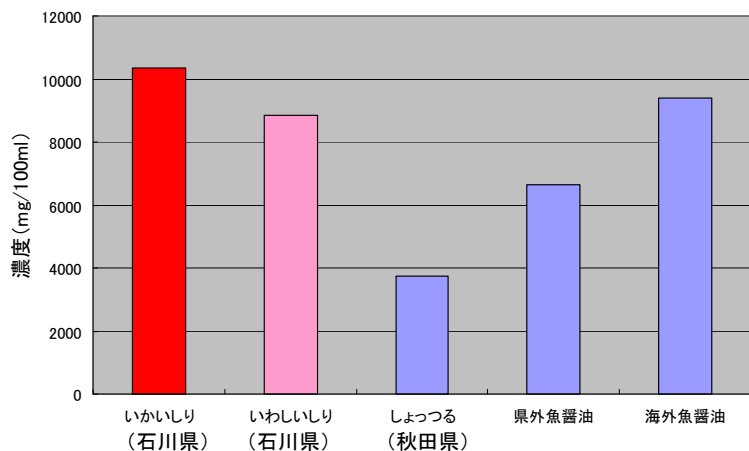


図3 魚醤油の総遊離アミノ酸量

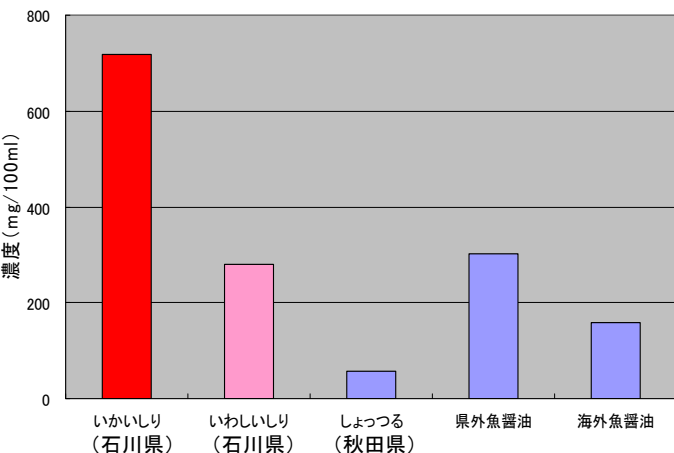


図4 魚醤油のタウリン含有量

（タウリン：血圧降下作用、コレステロール低減作用などの効果あるといわれている。）

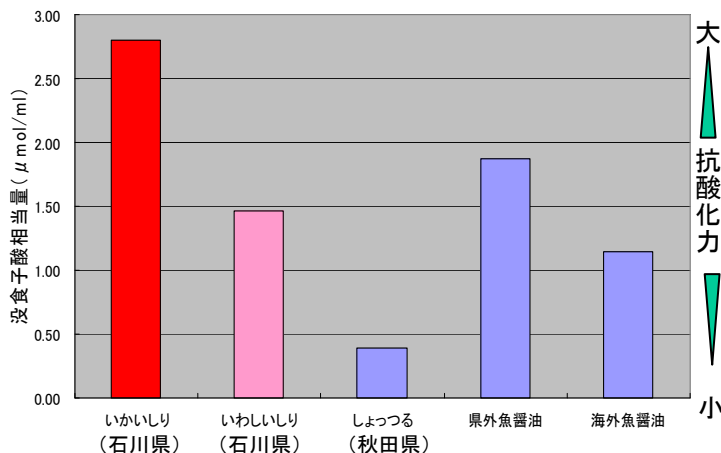


図5 魚醤油の抗酸化力