

北陸速醸魚醤研究会 開催要領

1 目的

速醸魚醤発酵法は、平成 21 年福井県で開発し、平成 24 年にサバ魚醤として初めて商品化に至っている。今では北陸の各県で産地の実情に即した魚種で特徴ある魚醤が商品化されている。そこで、魚醤製造事業者が抱えている技術的な課題、魚醤の利用や販売状況等の情報を共有し、速醸魚醤発酵法の普及ならびに生産・利用拡大を図るため本研究会を開催する。

2 日時 平成 30 年 11 月 15 日 (木) 14:30~17:00

3 場所 福井県食品加工研究所 技術相談室

4 主催 福井県食品加工研究所

5 内容

- 1) あいさつ
- 2) 魚醤に関する話題提供
- 3) 各事業者の状況報告と意見交換
- 4) 今後の魚醤ビジネス展開について
- 5) その他

6 参加者

魚醤製造関連事業者

富山県 (有)片口屋	ブリ魚醤の販売
石川県 (有)もりやま	メギス魚醤の販売
福井県 (株)室次	サバ魚醤の販売
〃 (株)カネタツ	ニシン魚醤の販売
〃 (株)あさひコーポレーション	各種エキス等の製造
〃 (株)オグラヤ商事	食品調味料の製造販売

食品加工研究所

宇多川 隆 特別研究員