

国産養マグロで「発酵熟成」鮮魚

仲卸の泉力が味、うま味強調

川崎北部市場

神奈川県川崎北部市場仲卸の合同会社泉力（川崎市、中岡康祐代表社員）は同市場水産仲卸協同組合の一員として、熟成食材製造用シートを使った熟成魚の製造販売に取り組んでいる。マグロ仲卸の同社は国産養殖クロマグロを熟成。「普通に食べるマグロより味やうま味が強くなる」といい、しょうゆより塩が合う一品に仕上がる。農水省主催の「フード・アクション・ニッポンアワード」では、2020年度入賞100産品に選ばれた。

「フード・アクション・ニッポンアワード」入賞

「発酵熟成熟鮮魚」は「品作りには熟成に利用できない胞子が付着した「エイジングシート」を使う。熟成に必要な菌が短時間で増殖し腐敗菌の混入リスクを抑える効果があるため、魚に巻き付けて冷

蔵庫で2〜3週間ねかせただけで完成。既存の熟成魚に比べて手間がかからず、歩留まりが良いのも特徴だ。正しく熟成させるためには下処理が重要。同社ではオゾン水で

皮目に付着する菌などを洗い落とし、殺菌消毒しているという。

熟成魚作りは産官学金融コンソーシアムの取り組み。地元のベンチャー企業が、明治大発のベンチャー企業で「エイジングシート」（特許取得済）を製造するミ



熟成したマグロの断面

川崎北部市場が取り組む「発酵熟成熟鮮魚」

ートエポック（同市、跡部美樹雄社長）と同市場をマッチングし、18年にスタートした。泉力がマグロを、鮮魚を扱う川崎丸福（同市、田平雅一社長）がサーモンやギンダラなどマグロ以外の魚を担当。「発酵熟成熟鮮魚」と名付け、同組合を含む3者

で商標登録した。漁獲量や市場取扱高の減少が課題となる中、「魚の需要喚起の起爆剤になる目新しいものを探していた」と中岡氏は振り返る。熟成によって付加価値化した魚は、寿司屋をはじめとした飲食店向けに販売をスタート。量販店他、クックパッドの生鮮電子商取引（EC）アプリ、クックパッドマーケットへの出品、同市のふるさと納税の返礼品と提供の場を広げる。

