

# 富山湾産ブリを活用した 魚将醤油



発酵の力で、美味を極める。



人と風土に、ストーリーがある  
とやまブランド物語 VOL.28



## 厳正な審査を経て

富山県内外の有識者で構成する「富山県推奨とやまブランド」育成・認定委員会が、「高い品質と信頼性・安全性」、「オリジナリティ」、「富山らしさ」、「市場性」、「将来性」の5つの基準で品目を評価し、厳正な審査を経て、「富山県推奨とやまブランド」の認定品を決定しています。

## 富山県の極上の産品

「富山県推奨とやまブランド」は、魅力ある富山県産品の中でも、とくに自信を持って誇れる極上の産品です。豊かな自然と歴史、そこで培われた人々の知恵や文化を「とやまブランド」の魅力と結びつけ、「富山県」の地域イメージとして国内外に発信しています。

富山県推奨とやまブランド  
「富山湾産ブリを活用した魚醤油」  
認定事業者

有限会社片口屋  
射水市戸破荒町6362  
TEL.0766-55-0003  
<https://www.kataguchiya.com>



富山県知事政策局 政策推進室 ブランディング推進課  
TEL.076-444-3574

とやまブランド

富山県

# 発酵 技術を深化させた

## 新しい魚醤油。

### 「発酵文化が育む 食の王国・とやま」

米どころである富山県は、日本有数の発酵文化が根付く地域。夏は高温多湿、冬は寒冷という気候も発酵を担う微生物の働きを助け、味噌や醤油、日本酒など多彩な発酵食を育んできた。今も日々の暮らしの中で欠かせない存在であり、富山の食文化を支

えている。

魚醤油もまた、発酵の力を活かして作られる。魚介類を塩漬にして発酵・熟成させた調味料で、濃厚な旨味と独特の香りが特徴だ。使用する魚種によって味わいは千差万別だが、どれも味を大きく変化させるほどの深い風味をもつ。

富山ならではの魚醤油「鰯<sup>いわし</sup>醬<sup>しょう</sup>」は、氷見港で水揚げされ

る脂の乗った寒ブリの内臓を発酵させて作る。開発したのは、天保元年（1830年）創業の老舗醤油・味噌店の片<sup>かた</sup>口屋。190余年にわたり伝統の技と味を守り続けている。新商品開発のきっかけは、食文化の多様化によって味噌や醤油の消費量が減少し、経営が厳しい状況にあったこと。

「手間をかけて仕込む醤油や味噌は、大手メーカーとの

価格競争では勝ち目がなく、独自性のある新しい商品づくりが必要でした」と語るのは、7代目店主の片<sup>かたぐち</sup>敏昭<sup>としあき</sup>さん。

### 「偶然の出会いから 新たな挑戦へ」

片口さんは、開発のヒントになるような情報やアイデアを求めて各地の講演会へ通った。転機が訪れたのは2013年。



守り育てる、  
190余年の技と味。

片口屋の初代、安之助は、江戸で醤油づくりの修業を重ね、北陸に濃口醤油の製造法を広めた人物。昭和初期までは、醤油を陶器の瓶に入れて小売していた

石川県立大学で開かれた発酵文化に関する講演会で、講師だった福井県立大学の宇多川<sup>うたがわ</sup>隆教授<sup>たかし</sup>（当時）から、「ブリで魚醤油をつくったらおいしいでしょうね。富山のブリで作ってみませんか」と提案を受けた。

宇多川教授は、大手食品メーカーなどで発酵技術の研究を重ねてきたスペシャリスト。福井でサバの魚醤油を商品化した教授の言葉は、片口さんの心を動かした。

調べてみると、日本でブリの魚醤油を作っている事業者はいなかった。また、富山らしい独自性にも魅力を感じ、挑戦することを決めた。

1年間、宇多川教授のもとへブリの内蔵を送り続け、福井県立大学と共同で試作を繰り返した。そして2014年12月、ついに日本初の「鰯<sup>いわし</sup>醬<sup>しょう</sup>」が誕生したのである。



氷見の寒ブリをはじめ、富山湾で水揚げされるブリは富山県推奨とやまブランドに認定されている



遠心分離機は1分間に3,000回転し、油分、魚醤の元、固形物の3層に分離することができる



旨味成分を凝縮させた濃厚な出汁のような深い味わい

# 現代の 新技術で

## 濃厚な旨みを抽出。

### 【科学的視点で創る 画期的な発酵技術】

鰯醤の製法には、従来とはまったく異なる「速醸法」そくしょうほうが採用されている。速醸法は、人工的に熱を加えて発酵を促し、熟成期間を大幅に短縮する製法のこと。

伝統的な魚醤油は、保存性を高めるために魚介類を30〜40%の塩で漬け、1〜2年かけてゆっくり発酵させる。これに対して速醸法は、プリの内蔵を入れたタンクを55度の温度で保つことで、わずか3日間で発酵を完

成させる。

滅菌機で微生物を完全に除去した後、遠心分離機を使った独自の工程を組み合わせる。それにより、臭いの原因となる油分を分離し、取り除くことができる。「特有の生臭さがほとんどなく、低塩分で作れるところも大きな特長です」



と片口さん。

塩分を加えるのは最終工程で、味とのバランスを見ながら調節。塩分濃度は、一般的な魚醤油よりも低い15%以下に抑えられ、すっきりとした風味に仕上げる。

それでいて、旨味成分であるタウリン、グルタミン酸、アルギニン、リジンなどのアミノ酸は豊富に含まれる。鰯醤は、これまで臭いが苦手だった人や塩分を気にする人も使いやすい、現代にマッチした新しい魚醤油である。

### 【富山らしい 独自の商品が完成】

最も苦勞したのは、設備導入に必要な資金の調達だった。国のものづくり補助金に申請するもなかなか採択されず、自社で製造できる環境が整う

までに2年以上を要した。「宇多川教授が惜しみなく知識と技術を提供してくださるおかげで、富山らしい独自性のある商品を形にできました」。

独自の製法と味わいは次第に注目を集め、さまざまメディアで取り上げられるようになった。2017年に全国放送のテレビ番組で紹介された時には、放送直後から注文が殺到。県内外のホテルや飲食店、スーパーなどでも取り扱いが広がり、鰯醤を評価する声は確実に増えていった。

2018年には開発に関わった他県の事業者とともに、日本農芸化学会が主催する大会で「農芸化学技術賞」を受賞した。また、同年、世界の人々にも安心して口にできるようにハラル認証を取得している。

# 捨てないものづくりが

## 地域の価値を高める。

### 命を無駄なく 活かすきる

寒ブリの季節である11月から2月にかけて、片口さんは毎日水見へ足を運ぶ。その日に水揚げされた新鮮な寒ブリの内蔵を仕入れるため、3時間かけて4、5軒の魚屋をまわる。魚屋からは、これまで廃棄にかかっていた費用を削減できると喜ばれ、地域との新しいつながりが生まれている。製造過程で出る油分や固形物も、廃棄せずに有機肥料

や鶏の飼料として再利用。地元の養鶏場でこれらを混ぜたエサを与えたところ、卵のDHA含有量がアップした。「捨てるころはありませぬ。地域に少しでも貢献できれば」と言う片口さんは、食品破棄物の削減や地域連携の取り組みも大事にしている。

水見の魚屋から片口屋へ、そして養鶏農家へとつながる「食の連鎖」は、ブリの命を無駄なく生かしながら、地域の価値を高める循環型ものづくりへと発展している。



スプーン一杯加えるだけで、旨みがぐっと増して上品で本格的な味わいへと昇華。鰯醤はどんな食材にも合う、風味豊かな万能魚醤だ

### 「富山発の鰯醤を 全国へ、世界へ」

臭いが少なく旨味が凝縮された鰯醤は、食材を選ばず、どんな料理も一段深みのある味わいに仕上げられる。鰯醤の粉末入りの「鰯醤入りおすまし」や「富山湾の白エビ水見寒ブリ魚醤のみそ汁」などのインスタント商品は、アウトドアや登山愛好家からも人気を博し、新たなファンを獲得している。

さらに、鰯醤の製法を応用した蛭烏賊醬油や、企業から依頼を受けてウナギや鯛を使った魚醬づくりなどへと多角的に展開。新たな可能性を切り拓いている。

また、鰯醤を広める活動にも積極的だ。レシピの考案や地域イベントでの販売を通じて、鰯醤を使った焼き鳥やバイ



鰯醤にくぐらせて焼き上げる焼き鳥は、イベントでも人気



鰯醤風味のコク旨唐揚げ

鰯醤で味付けした生パスタ

貝の炊き込みご飯など、地元ならではの味わいを発信。さらに、海外へも販路を広げる。今では鰯醤とその派生商品を合わせると売り上げの3分の1を占めるほどの主力商品になっている。

富山生まれの新しい魚醬油は、伝統的な発酵食文化に新風を吹きこんだ。2023年には片口屋の企業活動が評価され、北陸農政局から「ディスプレイ農山漁村の宝」の認定を受けた。

老舗の看板に甘んじることなく、地元富山ならではのおいしさを届けたという片口さんの情熱は、これからも続いていく。

#### message

#### 産学連携から生まれた新商品

うたがわたくし  
宇多川 隆さん  
福井県立大学名誉教授



大学で開発した魚醬生産技術を片口屋さんは鰯に適用し、日本初の鰯魚醬が誕生しました。産学連携の素晴らしい成果です。さらに、魚醬生産副産物をバーニャカウダ等に加工し、廃棄物ゼロを達成しました。魚介類を無駄なく活用する取り組みは、資源の有効利用および環境面で高く評価されるものです。今後、他の魚介類への展開と新商品の開発が期待されます。

#### 【関連施設】



新湊漁港に隣接する観光施設。獲れたての海の幸が味わえる海鮮レストラン、すし店のほか、地元の特産品や海産物なども揃う。また、帆船海王丸や立山連峰、新湊大橋など魅力あふれる眺望も楽しめる。

#### 新湊きつときと市場

- 住 射水市海王町1番地
- 図 万葉線新湊駅下車徒歩約7分  
北陸自動車道小杉ICより車で約20分
- 電 0766-84-1233
- 開 9:00~17:00(店舗により異なる)
- 休 1月1日、テナントなどは不定休