



地域資源を活用した 発酵食品の開発

平成24年度 補正予算事業

実施した事業の概要と成果

焼成うに殻カルシウムを凝固剤とした豆腐を作り、これをうに醬（ひしお）や米麴を配合して作った「もろみ」に漬け込んで発酵・熟成させることにより、うにの風味とクリーミーなテクスチャーを持つ高カルシウムの珍味うに豆腐を開発した。

試作品であるうに豆腐は本物のうにを使用しており、うにの香味をそのまま豆腐に浸み込ませたものである。そのうえ、米麴の作用で豆腐たんぱく質が分解されてとろりとした食感に変化し、高含量のうに殻カルシウム（炭酸カルシウム）を含むことも特徴である。

現在、うにもろみに数種類の豆腐を漬け込むテスト中のため、最終的な完成には至っていない。しかし、現段階では十分に満足が得られる製品ができており、さらに品質向上の試みを継続中である。漬け込みの期間については、2週間～数か月ほどの間が適当であろうと思われる。



漬け込みの工程



試作中のうに豆腐



技術開発や課題解決への取り組み

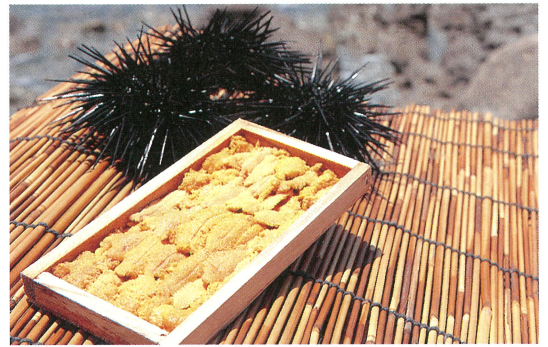
良質のたんぱく質とカルシウムを併せ持つ珍味「うに豆腐」を開発にあたり、豆腐の凝固剤になる焼成うに殻カルシウムを作るため、小型電気炉を新たに導入した。またこれに伴い、うに殻を入れるサヤもより長持ちするものを選定した。

小型電気炉の試運転を行い、昇温～保持～降温の条件を決定した。実際にこの条件で焼成した結果は非常によい焼成品が得られ、従来の4倍ほどの効率があつた。

さらに、うにの殻から「焼成うに殻カルシウム」を作る方法、焼成うに殻カルシウムを凝固剤として豆腐を作る方法、豆腐を漬け込む「もろみ」の材料である「魚醤」や「うに醤（ひしお）」の製法と発酵管理、うに豆腐の漬け込み、などの技術全般を修得できた。



焼成後のうに殻



阿久根の紫うに

事業者	有限会社 尾塚水産
代表者	代表取締役 尾塚 エイ子
設立年月	平成16年2月
所在地等	〒899-1627 阿久根市西目6675-1 TEL: 0996-72-0742 FAX: 0996-73-0814 E-mail: info@ozuka.co.jp http://www.ozuka.co.jp/
事業区分	ものづくり技術
資本金額	300万円
従業員数	4人
業種	食料品製造業

有限会社 尾塚水産 の

生魂
いっだまし

代表取締役
尾塚 エイ子



補助事業取り組みへのきっかけ・目的は？

阿久根の地域資源であるうにを活用した「うに豆腐」を開発する。主成分は大豆たんぱく質で、弊社の開発商品である「うに醤（ひしお）」と「うに殻カルシウム」を用いた、カルシウムの豊富な新たな珍味である。

これは、新たな特産品として土産物に、また特にシルバー施設での常備食品としての期待が大きく、類似食品に比べて付加価値が高いため、商品化を実現することで競争力の強化が見込めるため試作品開発を行った。

今後の取り組みは？

うに豆腐は、酒の肴やご飯の友として優れているばかりでなく、日本人にとって最も必要なサプリメントであるカルシウムが摂取できることから、シルバー層に賞用されると思われる。しかし、その製造には、発酵・熟成の工程が必要であり、約1年間の製造期間を要する。現在、品質向上のための商品のブラッシュアップを行っている。商品化にあたっては、豆腐企業との提携が必要である他、容器やデザインの決定、販売戦略などについて順次進める予定である。