

トラフグの皮を活用した味噌の商品開発支援

■支援の概要

山口県の特産品であるトラフグの皮を活用し、加えて近年の消費者ニーズに沿った、一般的な味噌よりも塩分の少ない味噌の商品開発支援を行いました。

一般的な味噌は塩分が9～11%含まれていますが、開発品は4.8%と半分程度である為に、ガスを産生する微生物が増殖し、容器が膨れるといった課題がありました。そこで、香りや色調への影響が少ない加熱殺菌方法及び条件を検討しました。

■支援の項目

加熱殺菌方法及び条件（加熱温度・時間）による一般生菌数の変化についての検討

① 加熱殺菌方法の検討

袋に充填し、薄い板状にしてからボイル殺菌することにより中心温度が上昇するまでの時間を短縮し、過剰な熱がかからないようにしました。



【90℃での加熱時間】



加熱殺菌結果

未加熱の製品と比較して、90℃で加熱することにより菌数が抑えられ、容器の膨れを防ぐことができました。特に10分加熱の条件では品質も保持できました。

加熱時間	未加熱	10分	20分	40分
一般生菌数	1.0×10^7	300以下	300以下	300以下

菌数を抑えた上で、香りや色調の変化が少ない

菌数は抑えられているが焦げ臭、着色有り

② 充填方法の検討

味噌が熱いまま瓶詰（熱間充填）することで、充填時の雑菌混入のリスクを下げています。



商品化された
【コラーゲンおみそ】



■支援の成果

- ① 低塩でありながらも常温保存が可能な加熱殺菌方法を見出しました。
- ② 商品開発支援を行った「コラーゲンおみそ」が令和6年9月に商品化されました。