

丸福水産株式会社／株式会社ナノクスとの出会

平成27年10月のNHKのテレビ番組（クローズアップ現代）において、丸福水産株式会社（最上賢一会長）による直径数10ナノ（ $1\text{nm} = 10^{-9}\text{m}$ ）の極小気泡（ウルトラファインバブル：UFB）が持つ特徴的機能が紹介された。特に、窒素UFBによる魚の鮮度維持。酸素UFBによる酸素濃度向上による魚類の成長促進等、大変興味深いものであった。北九州小倉の郷土料理である青魚（鯖、鰯）の糠炊きにおいて、糠味噌は魚の生臭み臭（漁獲後の空気との接触による魚体の皮脂酸化物）を大きく低減する機能（マスキング、吸着等）を有するが、窒素UFBは皮脂の酸化そのものを抑制して皮脂酸化物の生成を阻止する機能を有する。この技術は糠炊きの代表的青魚である鯖、鰯にも適用出来大変興味深いものである。水産大学校（下関）の宮崎秦幸教授（食品科学科）は糠炊きにおいて、通常の場合と窒素NBを適用した場合を比較すると、生臭みにおいて両者に明確な差異があり窒素UFB適用の高い優位性を認めている。窒素UFB水を頂き研究会においても、鰯の糠炊きを試作した結果、窒素UFB適用魚の優位性を認めた。即ち、窒素UFBは糠炊きの高品質化にも寄与し得る強力な技術であり、今後の更なる進歩が期待される。



発酵食品の官能評価会場での集合写真

糠漬けの官能評価のための会場として、2017年8月3日と同月29日の2度に渡り、丸福水産株式会社さんのご厚意によりキッチンと会議室を使用させて頂きました。米澤常務、片脇部長、そして退職された中村室長さんには大変お世話になりました。ありがとうございました。