

秋田栄養短期大学
移動公開講座 in 男鹿

しよっつるの嗜好特性と
新メニューの開発

東口みづか



1. 目的

しよつつるは秋田の食文化を代表する調味料として広く知られている。

しかしながら、一般家庭において食品として定着しているとは言いがたい。

そこで、しよつつるの更なる認知度向上と販路拡大のためのプロモーション活動の一助になるよう、しよつつるの嗜好特性と若者の嗜好にマッチした新メニューの開発に関する研究を行うこととした。

2. 研究(1)

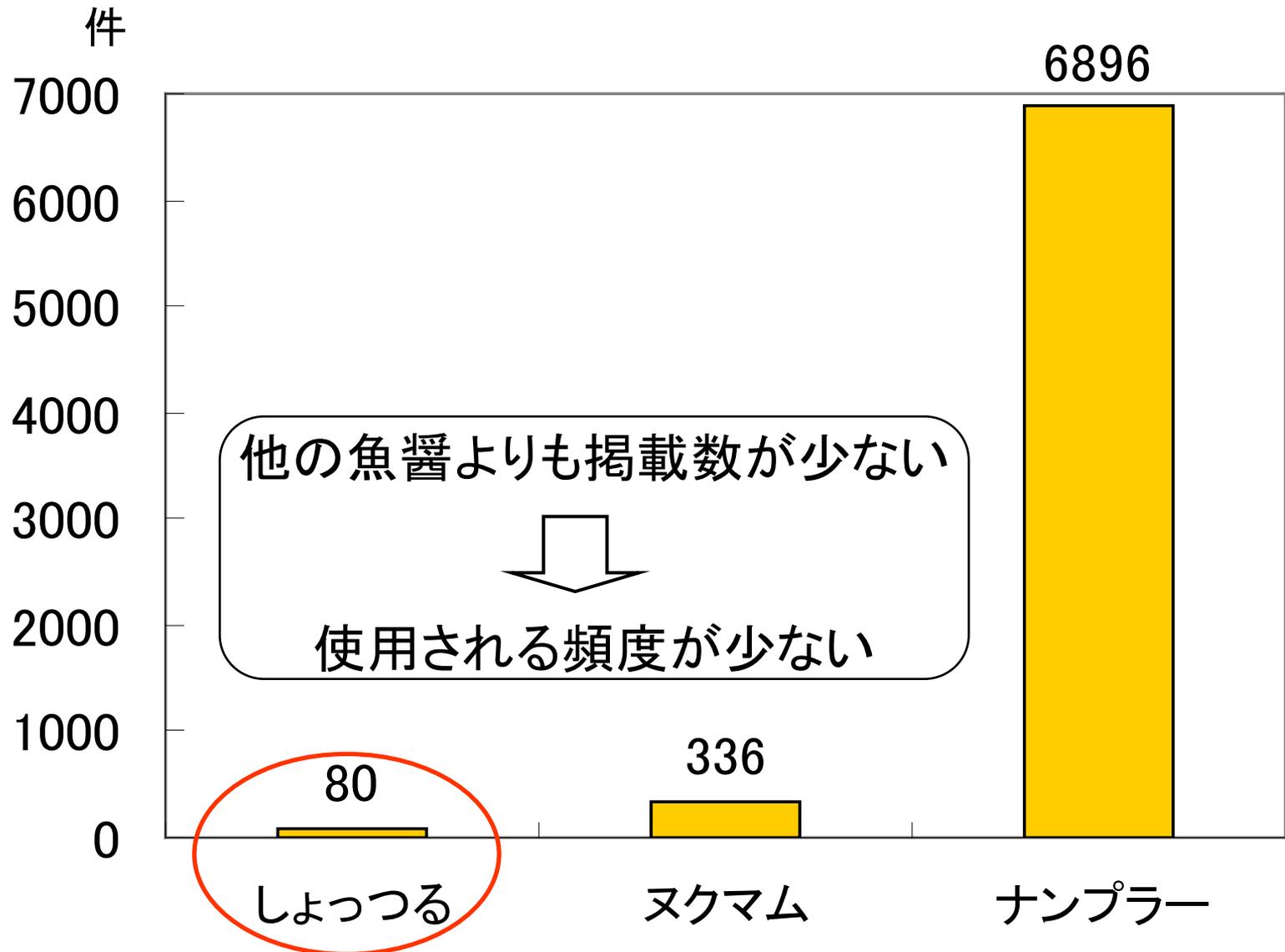
しよつつるの利用状況について①

しよつつる、ヌクマム、ナンプラーを用いた料理を国内最大の料理検索サイト「COOKPAD」*で検索し、平成23年6月3日現在での掲載数を比較した。

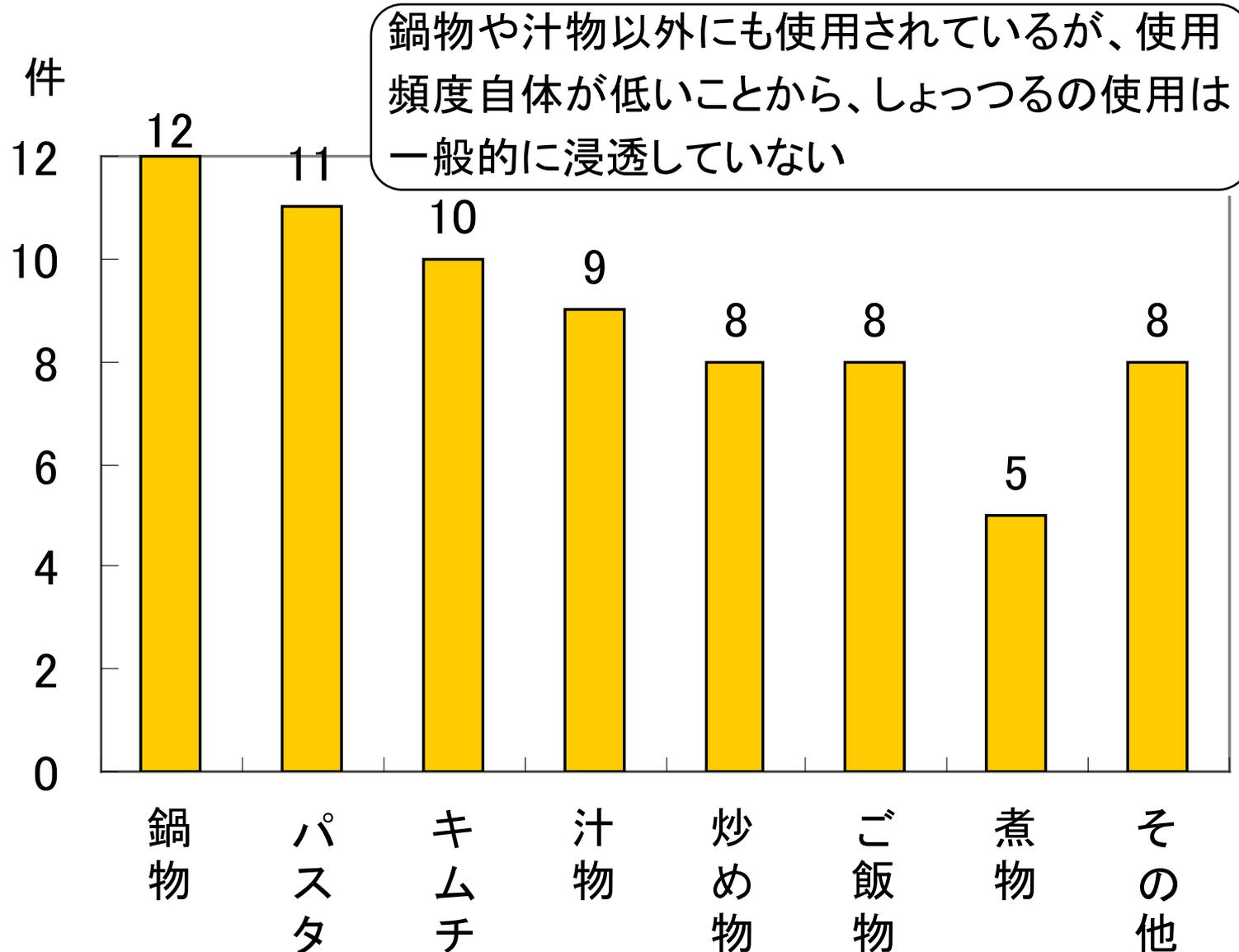
また、しよつつるがどのような料理に使用されているのかを、レシピ名と材料から検討した。

* 一般人が自身で作成した料理のレシピを公開するサイト

しょっつるを使用した料理の掲載数



しょっつるを使用した料理の内訳

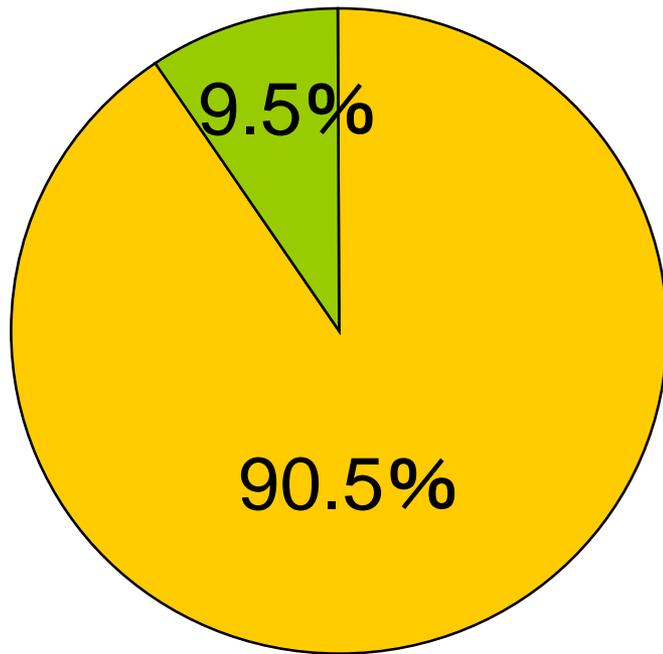


しょつつるの利用状況について②

本学1、2年生116名に下記の項目についてアンケート調査を行った。

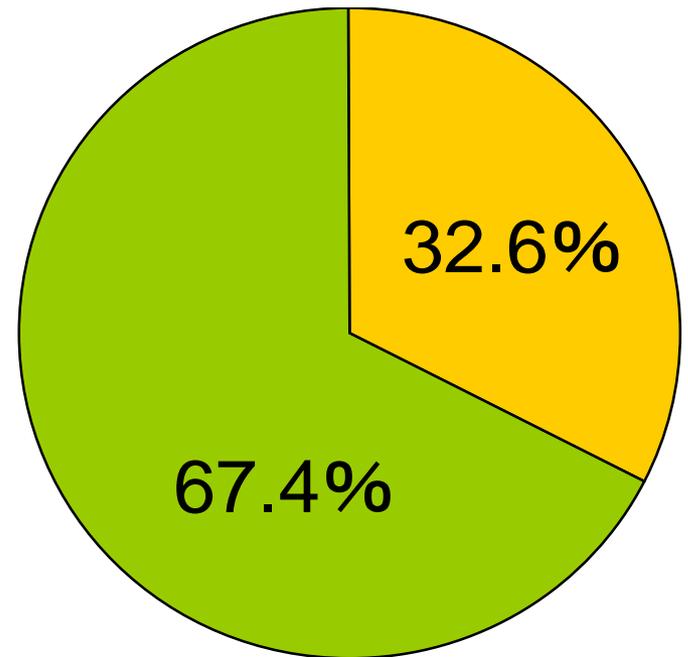
- ①しょつつるを知っていますか
- ②しょつつるを口にしたことはありますか
- ③しょつつるは好きですか
- ④しょつつるを家に常備していますか

しよつつるを知っていますか？



秋田県内出身者

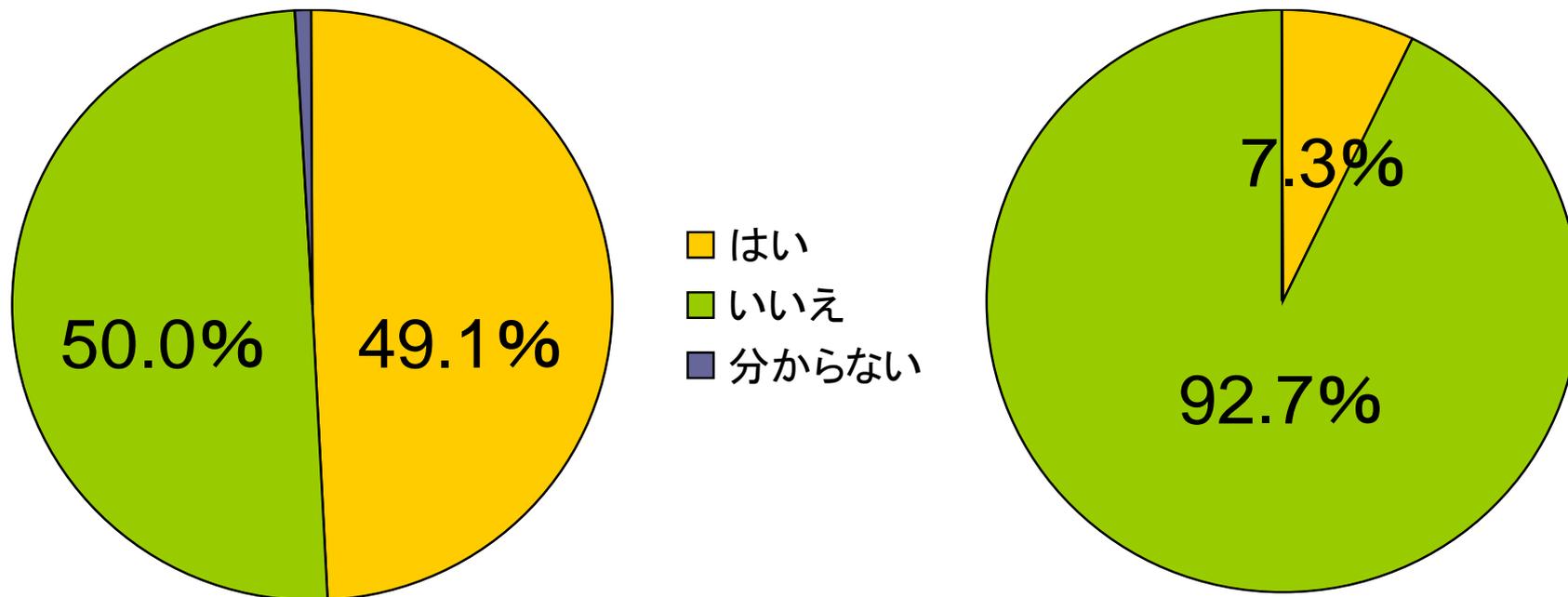
■ はい
■ いいえ



秋田県外出身者

県内では知名度は高いが、県外では低い

しょっつるを口にしたことはありますか？

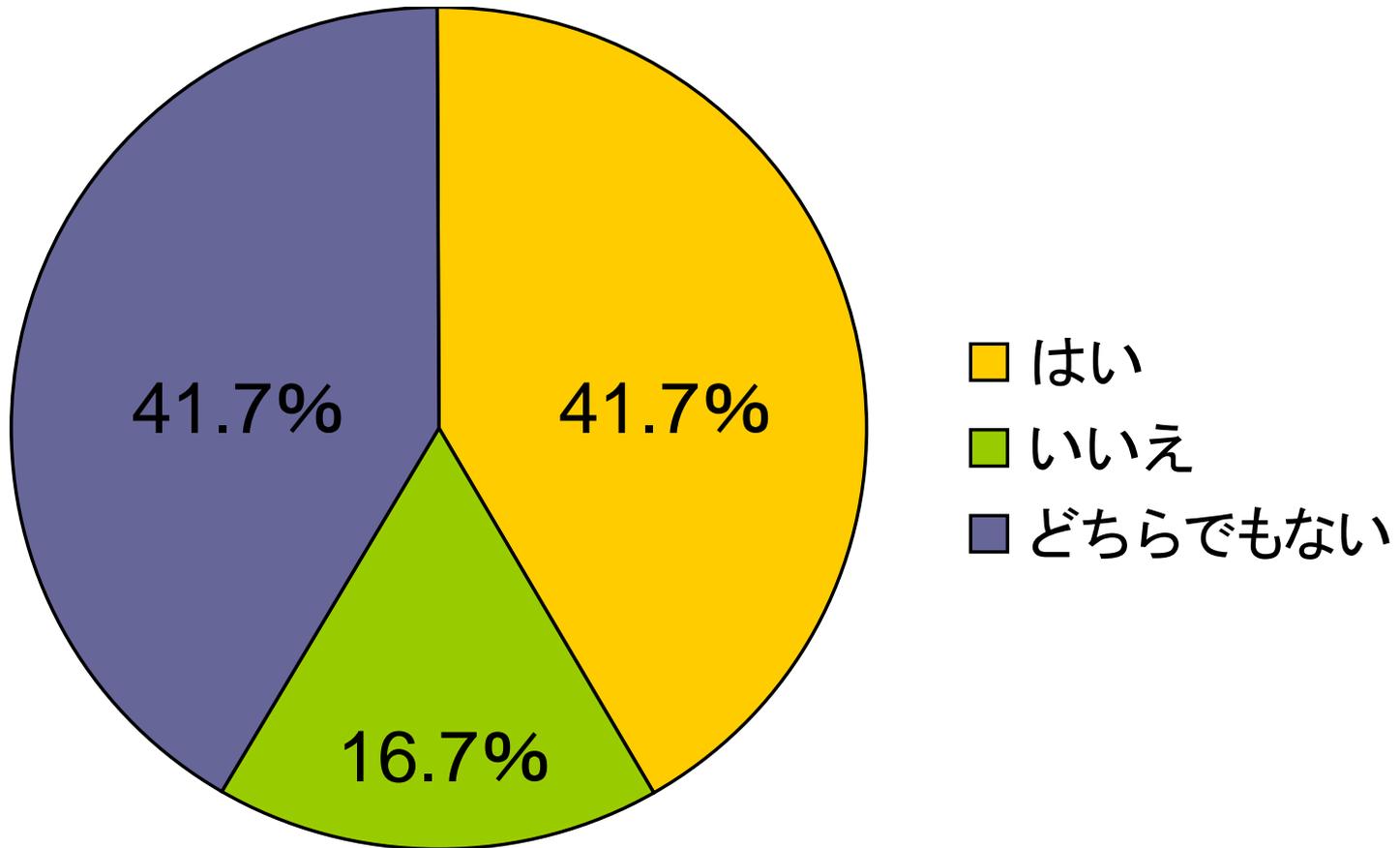


秋田県内出身者

秋田県外出身者

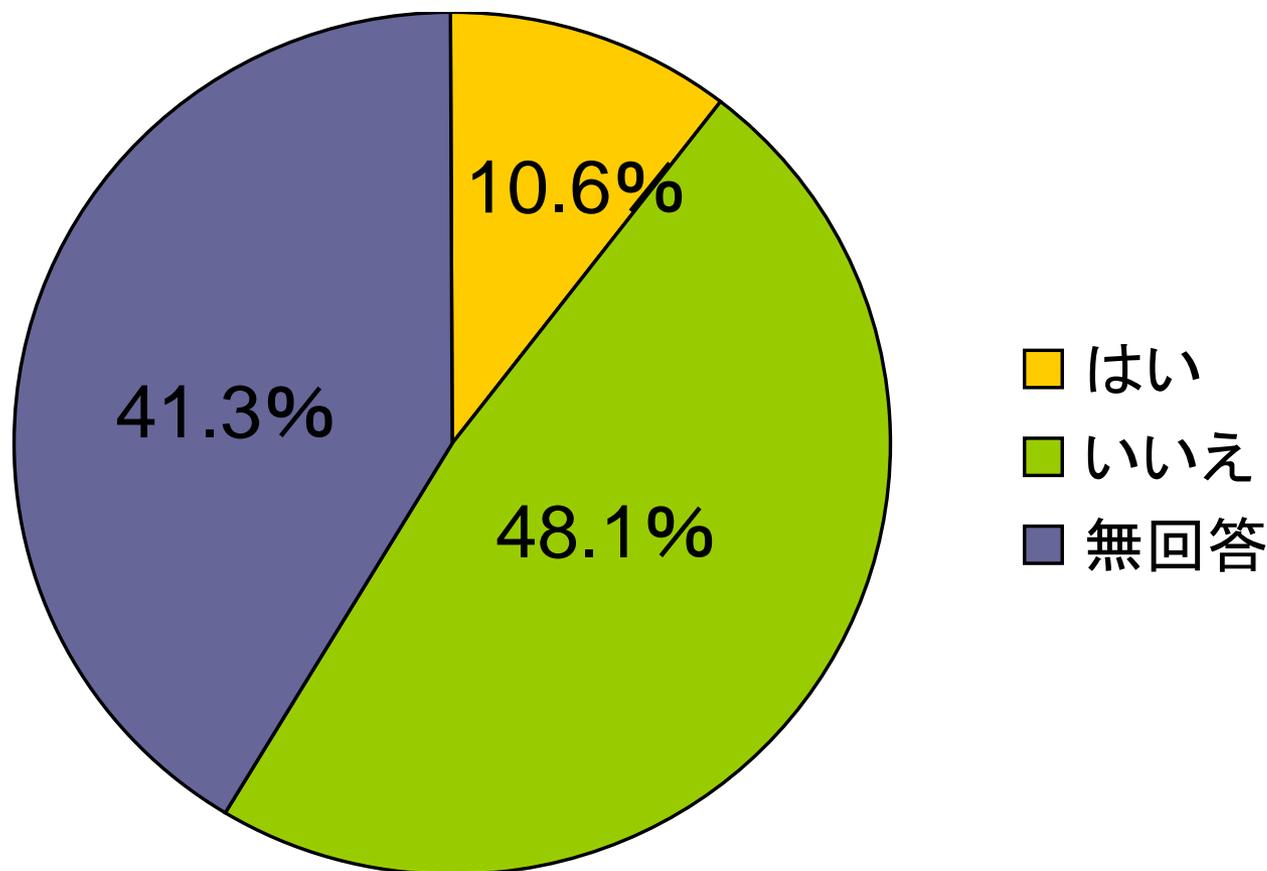
県内でも口にした経験のある者は半数以下であり
県外では1割をきる

しょつつるは好きですか？



好きではないと答えた者は少数であるが
好きと答えた者も半数をきる

しょつつるを家に常備していますか？

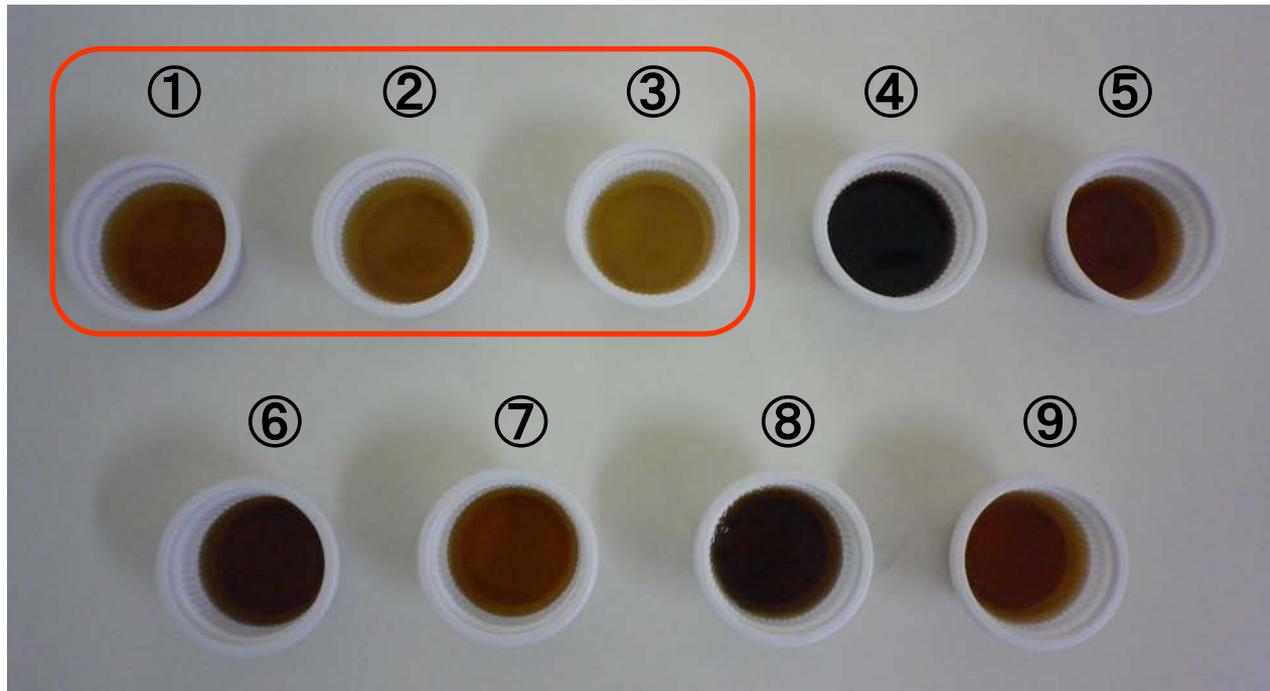


常備している家庭は1割程度であり、無回答の者
(常備しているか不明な者)が多い

3. 研究(2)

しょっつるの嗜好特性について

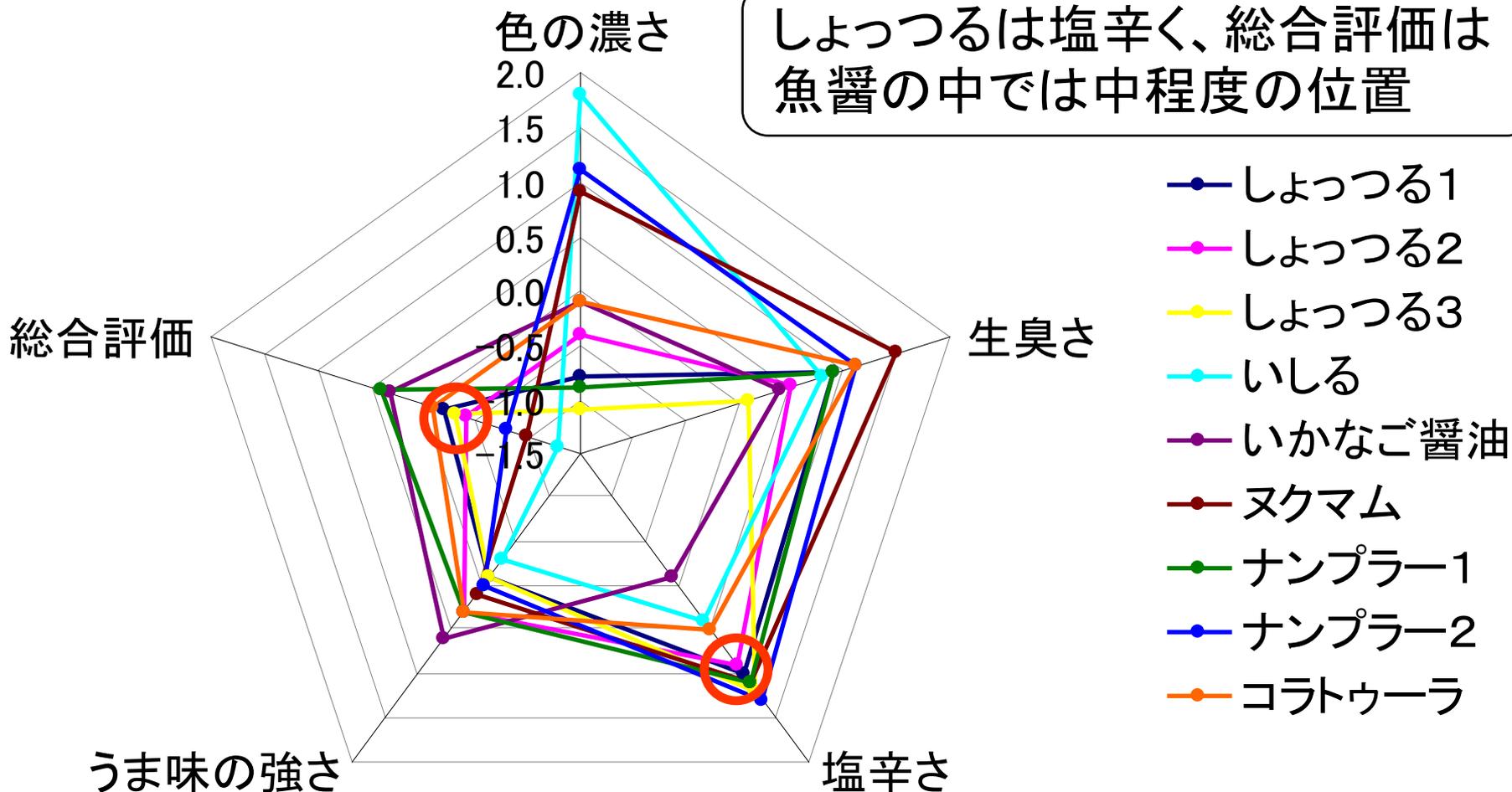
以下の9種類の魚醤について色の濃さ、生臭さ、塩辛さ、うま味の強さ、総合評価の官能評価を行った。



- ①しょっつる1(日本:秋田県) ②しょっつる(日本:秋田県)2 ③しょっつる3(日本:秋田県)
④いしる(日本:石川県) ⑤いかなご醤油(香川県) ⑥ヌクナム(ベトナム)
⑦ナンプラー1(タイ) ⑧ナンプラー2(タイ) ⑨コラトウーラ(イタリア)

しょつつるの官能評価結果

しょつつるは塩辛く、総合評価は魚醬の中では中程度の位置



4. 研究(3)

しよつつるの新メニューの開発

しよつつるの新しい食べ方を提案することを目的として、「しよつつるバター」と「食べるしよつつる」の開発を行った。

また、完成した「しよつつるバター」と「食べるしよつつる」を様々な料理に展開してもらえるよう、これらを使用した応用料理の検討も行った。

しょつつるバター



無塩バター	200g
とんぶり	40g
しょつつる	大さじ2

- ①バターは柔らかくする。
- ②とんぶりとしょつつるを加えてよく混ぜる。

しょつつるバターの料理例



パスタと和えて



焼き餅とからめて



蒸しじゃがいもにのせて



ご飯を炒めて

食べるしょつつる



ふき水煮	200g
なめこ	200g
とんぶり	200g
乾燥黄菊	1/2枚
しょつつる	大4
みりん	大4

①ふきは粗みじん切りにし、黄菊は戻す。

②材料をすべて混ぜる。16

食べるしょっつるの料理例



納豆に入れて



豆腐にのせて



蒸し魚にかけて



そうめんにかけて



鶏つくねに混ぜて

5. まとめ

しょつつるを認知度の低い県外までも普及させるためには、おいしい食べ方の提案が必要不可欠であると考えられる。

そのためには、現代の食生活にマッチした新メニューの開発を急ぐ必要がある。

私達が開発した新メニューは、いずれも嗜好性の高いものばかりである。

この新メニューが足がかりとなって、しょつつるが若い世代にまで普及することを願っている。