

報道関係各位

## Press Release

—

2021年04月01日  
dot science 株式会社

### 「旨みの最上」を目指して神経処理した大森式流通の魚 野締めめの魚と比較して旨味が約27倍多いことを科学的に証明

~食品の品質を科学的に証明する成分分析ブランディングが発表~

食品の品質を科学的に数字で証明する成分分析ブランディング (dot science 株式会社/東京都中央区銀座/代表:小澤 亮) は、流通の各工程にこだわり、旨みの最上を目指して魚を処理する大森式流通 (宮城県石巻市/代表:大森圭) が神経処理をした魚について品質の数値化を実施しました。その結果、大森式流通が神経処理した魚は野締め処理の魚と比較して旨味が約27倍多いことを証明。したがって、大森式流通が神経処理をした魚は、そうでない魚よりも圧倒的に旨味を感じやすいことを明らかにしました。

大森式流通の公式 Web サイト : <https://www.omorishiki.com/>  
成分分析ブランディングの公式 Web サイト : <https://rebranding.science>



### 海洋資源の枯渇が問題になる日本では、量から質への転換が急務。 ”旨味”の多さはなんと約27倍！品質を高めて高く売る職人技

これまでの乱獲が原因で日本の漁獲量 (海面漁獲量・遠洋漁業は除く) は、20年以上も減少し、2050年にはゼロになるペースで推移しています。したがって、大量に早く獲る漁業からの脱却が叫ばれています。そんな中で、”獲ったもん勝ち漁業から、良い処理したもん勝ち漁業へ”をモットーに、鮮魚卸業を営む「大森式流通」。目利きから提供まで各工程を徹底的に研究し最高の状態で届けられる魚は、異次元のおいしさだと、全国の高級料理店を中心に業界内で話題です。今回は、既存の市場では非効率といわれる作業をあえてすることで引き出される「大森式流通」の魚のおいしさを、成分分析によって証明しました。大森式流通が神経処理をした魚は、野締め (釣れた魚を氷入りの海水に入れて凍死させそのまま鮮度を保つ保存方法) 処理をした魚と比べて旨味が約27倍多いことを証明しました。

相場より高く売ろう

## Press Release

—

2021年04月01日  
dot science 株式会社

### 01.課題

#### 多くの難題を抱える日本の漁業

漁獲量の減少、魚価の低迷、後継者の不足、一般家庭の魚離れ…。こんな問題が叫ばれて久しい昨今ですが、この現状は悪化の一途をたどっています。実際に、全国の漁業従事者数は、2003年に23.8万人だったのに対し、2017年は15.3万人と、14年間で36%減少。漁業生産額も、1982年の2兆9,882億円から2007年には1兆6,539億円と、25年で45%も減少しています（水産庁 平成30年度水産白書より引用）。さらに、大きな問題として注目を集めるのが海洋資源の枯渇。乱獲が原因で日本の漁獲量（海面漁獲量・遠洋漁業は除く）は、20年以上も減少し、2050年にはゼロになるペースで推移しています。大量に獲る漁業からの脱却が重要です。

### 02.生産者の特徴

#### 星付きレストランやトップシェフに愛用される大森式流通

#### ”よい処理をした人が勝つ、未来の漁業をつくる”

宮城県石巻市にある「大森式流通」。小さな仲卸業者ですが、魚の目利きから下処理、保管、提供に至るまですべての工程に代表 大森圭さん独自の研究に基づく工夫を加え、同業他社と一線を画すポジションを築いています。まず、仕入れは直接提携している信用のある漁師から。毎朝自ら一尾一尾目利きをし、とびきり状態のよい魚を探し出します。その後、これらの魚を活きたまま自社に運び、大森さん自ら下処理をするのですが、この工程こそが「大森式流通」の真骨頂。高い技術を要する「神経メ」という特殊な方法を用いることで、魚の死後硬直が始まるまでの時間を長くし、旨み成分の減少を抑えます。ここまで丁寧な仕入れや処理をするだけでも大変な手間がかかりますが、届ける飲食店の料理や提供時間に合わせて、保存や梱包、提供の方法を変えているというから、その品質への飽くなき追求心には驚かされるばかりです。



## Press Release

—

2021年04月01日  
dot science 株式会社

### 03.成分分析の実施

#### 成分分析ブランディングで

#### 大森式流通が神経メ処理した魚と野締めめの魚の品質を数値で比較

魚は魚。物と鮮度がよければ下処理やその他の工程で味が大きく変わることもないのでは？と思う人もいるかもしれませんが、成分分析ではそんな疑念を一蹴する結果が出ました。比較したのは、「大森式流通」と同じ海で同じ日に獲れた同じ魚。ただし、一般的に行われている「野締め（氷締め）」で処理されたもので比べます。「野締め」は、釣れた魚を冷たい潮氷（氷入りの海水）に入れて凍死させそのまま鮮度を保つ方法で、大量の魚をいっきに処理できるので、「神経メ」と比べると圧倒的に簡単で、手間も時間もかかりません。両者をサンプルとし、旨み成分であるイノシン酸とグルタミン酸の数値を比較しました。

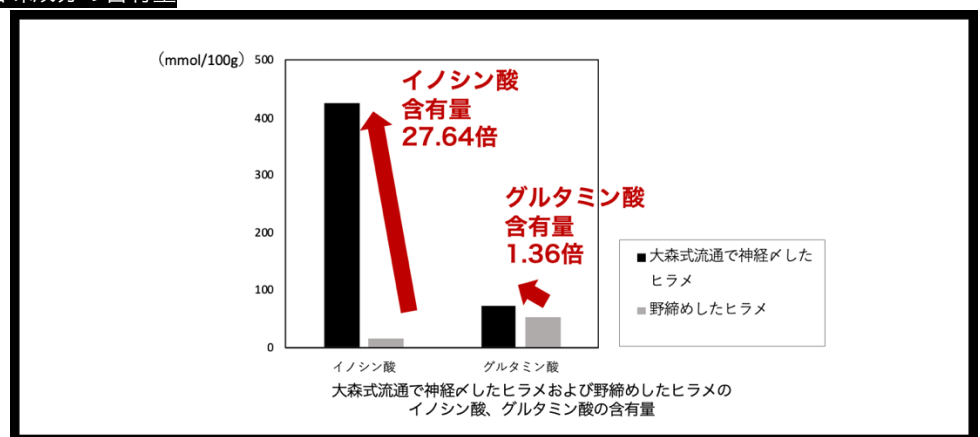
#### 旨味の分析結果

#### 大森式流通が神経メ処理した魚と野締め処理をした魚よりも旨味が27.64倍

旨み成分であるイノシン酸とグルタミン酸の数値を比較すると「大森式流通」が神経メ処理したヒラメは425.6mmol/100g、70.7mmol/100gであり、野締めしたヒラメの15.4mmol/100g、52.3mmol/100gと比較して、それぞれ27.64倍、1.36倍多いという結果となりました。特にイノシン酸においては大森式流通が神経メ処理したヒラメは約27倍以上も含有量が多いという驚愕の数値を叩き出したものもありました。

\*分析数値については小数点第3位を四捨五入し記載。倍率については、四捨五入しない数値を元に算出

#### 旨み成分の含有量



### 04.まとめ

大森式流通が神経メした魚は野締め処理の魚と比較して旨味が27.64倍多い。したがって、圧倒的に旨味を感じやすい魚である。

Press Release

—  
 2021年04月01日  
 dot science 株式会社

**対象の食品**

大森式流通が  
神経処理した魚

**分析の結果**

野締め処理した魚と比較して  
旨味が**1.36~27.64倍多い**  
したがって  
圧倒的に食味に優れた魚

は である

成分分析 ブランディング

なにを	どこと比べて	どのような品質が	どれくらい違ったのか
対象の食品	比較した食品	分析項目	結果
大森式流通が 神経処理をした魚	野締めの魚	旨味成分 ① イノシン酸 ② グルタミン酸	① 27.64倍多い  ② 1.36倍多い

成分分析 ブランディング

**05.成分分析ブランディングの効果と今後**

**獲ったもん勝ち漁業からよい処理したもん漁業を目指す**

「自分の魚に絶対の自信はありましたが、この結果には、自分がやってきたことが間違っていないと背中を押してもらった気分です」と大森さん。さらに、「現状では、手間ひまをかけて処理をした旨い魚でも、それが市場に出たときに、必ずしも価格が上がるとは限りません。大量に漁獲された魚を流通させる、いまの水産流通からすると、これは非常に非効率なことです。しかし、”よい処理をした人が勝つ未来の漁業をつくる”ためには、あえてそんな非効率に挑みたい。処理の仕方でも価値を高めて売る、そんな新しい方法を実証したいんです」と熱く語ります。魚価が低迷しているからこそ、漁業者は大量に漁獲することに奔走していますが、このまま量を追求し続けることに、生態系や漁業にとっての未来はありません。「大森式流通」は、漁師や消費者、そして環境にとっても理想的な漁業のあり方を今後も模索し体現していきます。



相場より高く売ろう



## Press Release

—

2021年04月01日  
dot science 株式会社

### 06.関係者について

#### ■大森式流通とは

大森式流通では、漁業を量から質に転化させて、「良い処理をした人が勝つ未来の漁業をつくること。」を目標にしています。現状では、手間ひまをかけて処理をした旨い魚でも、それが市場に出たときに、価格が上がるわけでは、決してありません。大量に漁獲された魚を流通させる、いまの水産流通からすると、これは非常に非効率なことです。しかし、良い処理をした人が勝つ未来の漁業をつくるためには、あえてそんな非効率に挑みたい。処理の仕方でも価値を高めて売る、そんな新しい方法を実証したい。大森式流通では、志を共にした漁師と共に、海の上から処理をはじめることに関心を置いて、皿に乗るときのおいしさの「最上」を目指しています。非効率に挑みながら、旨い魚を提供し続けて、良い処理をした人が勝つ未来の漁業をつくって参ります。

#### ■成分分析ブランディングとは

食品の品質を科学的に数字で証明します。自社と他社の食品の品質を数字で比較することで、品質の差が見える化し、差別化します。キャッチコピーは、「相場より高く売ろう」。「こだわりのある農畜水産の生産者が相場より高く売ること」を応援するために生まれました。

- 公式サイト：<https://rebranding.science>

#### ■運営会社について

dot science 株式会社はシェフ、マーケター、科学者を中心に構成された食の領域の課題解決に取り組む専門家集団です。様々なものが、刻一刻と変化する社会環境から見据えていくのは、わたしたちの「食」の未来。伝統食を中心に時代に合う形で変化させていきながら、良いものをつくる生産者が、100年後までその事業を続けられるような、そんな未来を模索して参ります。

- 食べられる花屋 EDIBLE GARDEN <https://ediblegarden.flowers/>
- 香りを食べるアイス FRAGLACE <https://fraglace.jp>
- 干物を UPDATE したアタラシイヒモノ <https://himono.design/>
- 究極の餅 THE OMOCHI <https://theomochi.com/>

会社名: dot science 株式会社  
資本金: 2,900,000 円  
住所: 〒104-0061 東京都中央区銀座 3 丁目 11 番 3 号  
電話番号: 03-4540-4271  
代表取締役: 小澤 亮  
ホームページ: <https://foodvisioning.science/>