

増殖「ひとえ草」佃煮経済比較試験

1. 原産について

従来吾々が「アーサ」と称するものには、二通りの見かたをして来た。即ち「アーサ小」と「ウツパーアーサ」で前者は夏季の蔬菜代用又は抄製品として、後者は一般に醬取佃煮として用い、煎製品として食用にも供された。その判別については1957年10月、増殖部の「ひとえ草」増殖試験により詳しく発表された。

今回は増殖「アーサ」と市売「アーサ」との佃煮製品としての良否と其の品質、保蔵性、収支経済試験を兼ね将来増殖「アーサ」の企業価値と普及について下記の点を実施検討したい。

イ、原産の品質と製品に及ぼす影響について

ロ、粗製市売「アーサ」と増殖「アーサ」の比較及び製品仕上、収支について

ハ、抄製品としての予備試験

先づ従来実施された雑苔佃煮試験を参考のため列記して見ると

A 「生アーサ」の佃煮利用試験 (1955年3月 本所)

区 分	試 験 結 果
供 試 原 料	生鮮 [知念村ミイバル地先にて採取]
製 品 数 量	1350 g 10825 g
歩 留	1.62
煮 熟 時 間	1時間30分
調 味 配 合 割 合	醤油 1.44 g, 砂糖 600 g, 食酢 0.036 g 葱天 1本, 片栗 半量, 味の素少量 食塩 75 g, 水 0.13 g
結 果	① 製品は漬込度合もよく調味浸透も充分 ② 大衆向け惣菜として甘い感じを与えた。 ③ 製品に固い感じを与え、今少しく柔味がほしい。
結 び	生原料に対する調味配合の工夫について試作、更に

増量安定剤として寒天、片栗を使用して見たが結果は良好に思われたが、尙左記の点を考究すべきである。

- ① 増量剤の配合割合、製品歩留と軟度について
- ② 製品仕上り時の冷却について

※ 同製品は室内貯蔵の結果2ヶ月間保蔵に耐えた

B 「乾アーヤ」の仕煮利用試験 (1955年10月 本所)

区 分	試 験 結 果
供 試 原 料	乾アーヤ (市売品) 1,500g
製 品 数 量	97,593.75g
歩 留	6.25%
煮 熟 時 間	1時間40分
調 味 配 合 割 合	醤油 2.7g, 砂糖 1.5kg, 寒天 1本, 片栗 1本, 食塩 1.5g 食酢 0.09g, 味の素少量, ミリン 11.25g
結 果	<ol style="list-style-type: none"> ① 製品歩留は略々良好であるが、色沢が土褐色を帯び製品のみばえが悪く、着色剤の混入が必要である。 ② 製品は増量剤が多過ぎ結果は色艶に乏しい。 ③ 大衆向惣菜としては、調味割合は略々良好であった。
結 び	<p>大衆向廉価製品と対象にしたのであるが其の歩留及び調味の点は試験結果良好であった。</p> <p>(展示会出品)</p> <p>尚、製品は瓶詰を行わずポリエチレン袋を使用したため、或程度の固さはやむを得なかった。</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 包装袋詰は、製品冷却後行うべきである。(製品色合が落付かない、袋内製品に気泡を生ずる) ② 一見「味噌」の様な感じを与えた。 (着色を要する) <p>※ 室内設置40日位は保蔵に耐えた。</p>

C 増種「ひとえ草」田舎製造試験

区 分	試 験 結 果
供 試 原 料	半乾アーサ (日陰 8日間) 1,350g
製 品 数 量	5465g
歩 留 率	44.8
煮 熟 時 間	1時間30分
調 味 配 合	醤油414g, 砂糖600g, 寒天2本, 片栗1本, 食塩大匙2杯, ゼルチン15g, 食酢0.30g
製 法	原葉は2回程水洗いをなし, 手絞りをなす。「チョコパー」にて, 1回裁断を行なつた。 調味液の配合を秤え, 3升炊煮釜にて煮熟を行う。 沸騰後原料を投入し, 常法にて行う。 仕上より20分前後, 醤油0.30 立に片栗を溶いて混入, 5分前にゼルチンを入れ製了した。
結 果	(イ) 冷却後製品に色艶が乏しい。 (ロ) 増量剤が多く固りを感じた。 (ハ) 最初食酢と其の調味が別な感じを与えたが冷却後味もおちついた。 (ニ) 今少し着色と煮込みがほしい。
結 び	本日は半乾原葉を利用したために(試験A参照)歩留減を気にし, 増量剤を入れ過ぎた感じを覚えた。製品の舌ざわりは, 良好で冷却1日後調味も安定した。 ① 原葉が若過ぎるため, 洗滌には充分注意を要する。 ② 原葉裁断は一回で充分(チョコパ使用) ③ 食酢の量を控える。増量剤の割合を考慮する。 ④ 増種「アーサ」は市売「アーサ」に比べて伊其他決雑物の附着は少ないが, 水垢(泥状塊)の附着を見受ける。 (採取に構み取る程度にとどめる)

2 収支計算

A 「生アーサ」佃煮試験

(イ) 支出		(B円)
原料 (生鮓)	360匁 (1,350匁)	6-
醤油	8合 (2,44匁)	60-
砂糖	160匁 (600匁)	20-
食酢	2勺 (0,036匁)	050
寒天	1本	6-
片栗粉	半匁	3-
薪	8束	10-
		計 10550円

(ロ) 収入

佃煮製品 (市価換算)

550匁 (1,9625匁) 13500円

※ 賃金は加算されない。

B 「乾アーサ」の佃煮試験

(イ) 支出		B 円
原料 (市売品)	400匁 (1,300匁)	62-
醤油	1升5合 (27匁)	125-
砂糖	400匁 (1,30匁)	51-
寒天	1本	5-
片栗粉	1本	6-
食酢	5勺 (0,09匁)	5-
其他		1-
薪	8束	12-
		計 271-

(ロ) 収入

佃煮製品 (市価換算)

2匁625匁 (97,593匁)

※ 賃金は加算されない。 円 ¥65250

② 半乾「ひとえ草」検査試験

① 支出		B円
原料(半乾)	380匁(1,350匁)	68-
醤油	2升3合(4,14匁)	140-
砂糖	160匁(600匁)	22-
片栗粉	1本	5-
寒天	2本	10-
食酢	2合(1,36匁)	8-
其他		10-
薪	2束	10-
		計 275-

② 収入

佃煮製品(市価換算)

1,457匁(5,465.625匁)

¥ 260-

※ 賞金は加算されない。

③ 原料の品質と製品に及ぼす影響について

佃煮の生命は「日持の良さ」にあることは申すまでもない。

製造後消費者に入手するまでは最短期限2週間を要し少くとも大略20日間位は保蔵に耐えねばならない。

又品質に於ても一見柔らかで、水々しいものは腐敗発黴の危険があり、むしろ食べて見て固い程度の方が考込みもよく製品の「日持ち」もよい。

資料人で分才様に、今回も生原薬での製品の品質に見たとりなく良仔で食感香味の点も充分と思われた。

欠点としては製品残留が「乾アーサ」に比べて増量剤として片栗1本を添加使用したことは製了後製品に色艶をなくした。

(着色剤とミリン、飴等の混入が望ましい。)

④ 新製市売物「アーサ」と増産「アーサ」の製品仕上り収支比較について

今回は探用検査機(8日間)の半乾原料を使用し、市売物「アーサ」との製造比較は出来得なかつたが、前述の日試料と比較して、終々検討し相らと思う。