

ナマコの雲丹漬製造試験

高 根 徳 基

琉球ではナマコ(海參)の利用については一部農漁村で祝祭日に供物又は贈儀品として使用され、一般の利用者は少ない様である。

これは従来単一な調理法による嗜好の偏りが決まれ又特種製品のあつかいにもよると思つたので調味を工夫することに依り大衆の嗜好と今後の利用度を考慮して、うに漬けによる新製品の試作を実施した。

1. 実施期間及び場所

1946年1月19日~1月20日 当加工室

2. 供試原料

練うに 3500kg 海參 1500g

3. 製 法

- イ 熟成した練うに3500kgをすり鉢に入れ、煮出した海參1500gを細切したものを前記の練うの中に混合攪拌する。
- ロ 攪拌は原料毎釜にムラが無い様充分に行い瓶詰とした。此の際、製品の結合せに期間が近いように又上層部を雲丹で覆うように漬け密封する。
- ハ 漬込み後、2週間位で練うに本来の風味が浸透し、此の場合を適度として、100gあてフィルムカブ詰として製了した。

4. 製 品

製品は100g詰48ヶを得た。

5. 結果及び考察

- イ 海參製品を原料として使用したため、「原料もどし」に相違手数がかかった。
- ロ 製品はうに漬として風味がよく、細切海參も適度のやわらかさで、歯切れも良く、新製品としての好評を得たが、原料海參の細切方法に工夫が必要である。
- ハ カブ詰製品は3ヶ月の保蔵に堪えたが、漸次海參肉が柔軟となり、香味も悪くなった。
- ニ 今回は重量1g当りアルコール(95%)7ccと添加防腐を兼ねたが、因にうにの風味の浸透度及びなまこの見合割合、嗜好調査等も検討の必要がある。