

4 島産佃煮の嗜好調査

知念正男

沖縄本島では養殖ヒトエグサの普及とともに栽培技術の向上による品質面での適採管理など加工用原草として声価を維持し、年々その生産増をみているがほとんど本土輸出にゆだねている。最近農漁村単協婦人研究グループにより自家用の製品化が検討され、村生活改善係、あるいは普及員によりそれぞれの調味加工法による処理指導がなされているが、佃煮の特徴ともいべき美味、保存の点で異論があり配合割合が問題になっている。

調味品の嗜好差はそれぞれ地域により多少の好みはあるが自家用そ菜食品として今回は市販A製品を対象に調味基準を海苔佃煮中級品に準じ三製法を試み嗜好調査を行なった。

(1) 供試材料 養殖試験原料ヒトエグサ(乾草) 1.5 kg

(2) 加工処理 (試I)

ア 原料水洗い(3回)→後水18ℓに氷醋酸50ccを混入原藻浸漬(2時間)→水切、圧縮(布袋)9kg→風乾(1時間30分)8.7kg→細切

イ 調味配合割合

醤油60%、砂糖20%、水飴10%、味の素0.5%、寒天2.5%、カラメル100g

ウ 煮熟 1時間 冷却(扇風機使用後) 1夜放冷

エ 製品 10.8kg(120g詰ポンカップ91個)

(3) 加工処理 (試II)

ア 加工、工程(2)に準ずる。(水切原料8kg)

イ 調味配合割合

醤油60%、砂糖20%、水飴10%、味の素0.5%、寒天2.5%、カラメル100g、ソルビン酸K g/kg

ウ 煮熟 1時間10分 冷却(扇風機使用後) 1夜放冷

エ 製品 10.32kg(120g詰ポンカップ86個)

(4) 加工処理 (試III)

ア 加工、工程(2)に準ずる。(水切原料10kg)

イ 調味配合割合

醤油5400g(アミノ酸200cc+水500cc) 砂糖1200g、味の素25g、寒天2本、水飴1000g、カラメル150g、ソルビン酸K g/kg

ウ 煮熟 1時間20分 冷却(扇風機使用後) 1夜放冷

エ 製品 12.3kg(120g詰100個)

(5) 結果

ア 嗜好度調査については前記三製法により製品指導を行ない、今帰仁村産業共進会え出品水産技術員(玉城)により試食アンケート調査を行なった。

(製品は村、漁協婦人グループにより各々20kg計60kgを試作した。)

イ 保存効果については各試作品を対象に常温で官能観察を行ない経過をたしかめた。

ア) 嗜好度調査 (生活改善係、婦人会、役所員、一般)

先づ調査基準を(ア)食味(イ)保存(ウ)製品 色合、煮込、艶、匂い(エ)包装容器などにつき意見を求め、製品の試食即売を行なった。

試食用製品についてはあらかじめ容器を統一し、前記グループ毎にアンケートにより嗜好度の判定基準とした。

総合結果を要約すれば、佃煮条件として試作品(試Ⅱ)に集まり今次点では大衆向製品として、またそ菜用副食品として調味の配合割合も好まれたようであった。

イ) 常温保蔵の結果は各試料10個とも平均20日頃までは品質も良く、佃煮として今一步の改善の余地はあろうが、欠点として肉詰後の容器内部(特にカップフタ裏側)にカビ発生、あるいは保管取扱いからくる変質(カビ)など包装容器に問題が多くあるように思われた。

保存テスト結果からも(試Ⅱ)の処理条件がよく製品日持も60日前後異状が認められず佃煮としてほばかなえられた。

(6) 考 察

沖繩産ヒトエグサについては前述の通り養殖普及の段階にきているが原産は島内商事会社により本上向佃煮原料用として輸出された戦後いくつかの加工企業(水産物)も出来たが、いずれも失敗に終えた。地元資本の規模では弱小過ぎあるいは需要嗜好の限度など原因は色々あると思われるが、生産物の利用活用面では特に調味加工品として創意工夫すれば地域的に小規模でも今後グループ活動により自家用品あるいは農繁期における保蔵副食品として期待出来ぬものだろうか。

5 雑 試 験

- (1) 島産ウニ珍味製品化指導(本所) 寿味屋食品KK外二
- (2) ウニ貝肉漬予備試験(本所)
 - ア、マガキカイ貝利用
 - イ、イカウニ漬製品
- (3) サメ肉調味醗製試験(本所)
- (4) イナミガイ貝粕漬試験(本所)
- (5) トビイカ醗液利用試験(本所)
- (6) ヒトエグサ佃煮製品指導(本所) 漁協生改グループ