

# 混合佃煮の試作

新里喜信

## 1. 目的及び内容

今回試作した佃煮は、ヒジキ、モズク、ヒトエグサをだき合せ、甘作りで仕上げ食品添加物は一切使用せず試作した。現在これら藻類は、干物或は塩蔵品として流通消費されているが、生産過剰による値崩れ等に対処するこれら加工手段を施すことによって生産業者の生産意欲を高揚することができる。

## 2. 方法

原料はヒトエグサ 150 g (乾重)、ヒジキ 130 g (乾重)、モズク 800 g (湿重) を用いた。ヒトエグサ、ヒジキは30分間水に戻し、水切り後1~2 cmに細切した。モズクは塩蔵モズクを用い水洗後40℃の湯の中に30分浸し塩抜きし、2~3 cmに細切した。調味料は、しょう油 200 cc、砂糖 300 g、塩 100 g、カラメル 4 g、グルテン 10 g、寒天 1 本、水飴 10 g、ダシの素 10 g、酢 10 cc、しょうが胡しょう少々を用いた。また、モズクは葉体の原型をなくすため水 1 ℓ に酢 10 cc を加え中火で30分間煮熟した。

## 3. 結果

### (1) 工程

原料 (ヒジキ、モズク、ヒトエグサ) → 水洗 → 水切 → 煮熟 → 風冷 → 製了

1. 原料 (ヒジキ、ヒトエグサ) を水に戻し、水切後細切する。モズクは水洗後40℃の微温湯の中に30分間浸し塩抜きし、水切り後2~3 cmに細切。
2. 1 ℓ の水に調味料を調合し準備する。
3. 細切した原料 (モズクは原型を崩した) を鍋に入れ、同時に準備された調味液を原料全体に浸る程度入れる。
4. 着火して、最初は強火で沸騰するまで煮込みその後中火で時々攪拌しつつ煮込む。(約40分)
5. 水分の蒸発状態をみて徐々に弱火にし攪拌を続ける (約20分)。傾合いをみて寒天及びグルテンを加え攪拌しながら固めてから火をとめる。
6. 素速く扇風機にあて攪拌し、なかの水分を充分追い出し冷まして製了とする。

### (2) 歩留り

原料---ヒジキ 1,560 g (湿重)、ヒトエグサ 1,050 g (湿重)、モズク 800 g (湿重)

製品 4,800 g

### (3) 仕上げ

製品は真空包装詰 (200 g) めとした。

## 4. 考察

混合佃煮は初めての試みで、ヒジキ、モズク、ヒトエグサそれぞれの特徴を活かした煮込み方法

を検討した。昭和57年のこれら藻類の生産量まモズクー5,000 屯、ヒジキー2.5 屯（乾重）、ヒトエグサー3 屯（乾重）であり、ヒジキ、ヒトエグサは（ヒジキ90～130 g 入、ヒトエグサ50 g 入）ビニール包装で県内消費されているが、モズクは殆んど他府県へ流通消費され、一部県内加工業者によって500 g～1 kg 詰め（塩モズク）包装で県内で消費されている。今回の試作は、モズク葉体の原型を完全に崩し、煮熟の際のヒジキ、ヒトエグサのだき合せ具合をみた。当初、モズク葉体を崩すのに酢を用い30分加熱してみたが、加熱度が強かった為かモズクの粘質が消失した。そのため、モズク、ヒトエグサ、ヒジキのだき合せ具合（調味液の浸透等）が悪くなる傾向が生じたためグルテンを添加しだき合せを良くした。製了後の香り硬さは良好であったが、色合いに問題が残った。さらに、製品を開封した状態で放置したところ常温（25～28℃）で3日目からカビが発生した。今後、防黴剤、防腐剤を添加するなかで、なお、検討する必要がある。