

- (1) サツカリンを醤油の石当30瓦程度以下単用或は外の甘味料と混用し火入した場合製品に苦味の発生はなかった。
- (2) サツカリンはズルチンと全一使用量に於て甘味度は高いが塩馴れが少い傾向がある。
- (3) サツカリンとズルチンの混用は夫々の単用に比べ著しく甘味の強さは増加し又上品な蔗糖の甘味に近くなる。
- (注) 使用薬品、ズルチン、極東化学工業所
サツカリン 北斗化学K.K.
シュガロン 武田薬品工業K.K.

4.2.12 題目 ハヤトウリの加工について

(予備試験)

県産果実の加工試験(第7報)

勝田 常芳、東 邦雄

(緒言)

ハヤトウリ (*Sechium edule* Sw) は北米から帰朝した人が大正五年頃本県に持ち帰つて栽えたので華人瓜の名が附けられた。元來熱帯アメリカの原産であり、我国でも暖い本県の土地には適して居り、年々宿根から蔓が出て棚に這はせると四方に延びて10米に余る長さになり盛んな生長をし。花は晩夏から初秋の頃咲き1株に瓜を400~500個も着け頗る豊産である。従来これの利用としては殆んど生果として煮物、汁の実にし或は家庭用に味噌漬にする程度のものである。

ハヤトウリの利用はいろいろ考えられる即ち瓜の塩漬、粕漬、酸味漬、諸味漬、砂糖漬等の加工、根或は種子中の澱粉の利用、若い蔓は柔かくて食べられるが老いた蔓からは美しい繊維がとれフランスでは主にこの繊維をとり Paille de chouchoute と呼ぶ、根、蔓、瓜とも家畜の飼料としても有効である。吾々は第一段階として県産ハヤトウリを諸味漬とした場合の質の変化並に特徴を検べてみた。

(実験)

ハヤトウリの未熟果並に成果をそのままと二ツ割にしたものとを2~3日風乾して後醤油諸味(一年経過のもの)の中に漬け込み一月後と二月後に取り出して調べた。

形状、瓜の大きさは未熟果で5~6匁成果で15~18匁の長さのものを使用した。形は大体卵形で多少扁たく深い5条の溝が底から頂まで通り溝の間は隆起し表面は凸凹を有し皺があり頭部には横に亘つた狭い花落ちを囲んで通常ヒツの山形をした隆起がならび表皮は硬く初め緑色であるがグリーン色に変じ果肉は硬くて比較的脆く白

色である。種子は瓜の中に1個卵形で扁たく大きい、種皮は瓜が熟成するにつれて厚く硬化する。

1ヶ月後未熟果は中心まで何れも諸味の風味がよく附いて着色し軟かく歯切れも極めて良く2ヶ月後殆んど変化はなかった。成果は二ツ割にしたものは諸味の風味は浸透してゐるが硬く歯切れも余りよくない、成果は諸味の浸透は遅く約2ヶ月で中心まで着色したが硬く未熟果を利用する方がよい。

(成果)

- (1) 本県産ハヤトウリの加工利用の一端として瓜の醤油諸味漬の試作を行つたが未熟果をそのまま諸味に漬込んだ場合特徴のある製品を得た。成果の場合の条件については今後検討したい。
- (2) ハヤトウリが香味に特徴が少いのと肉質の特殊性から更に独特な加工法の研究を必要とする。
- (3) 本回の予備試験を基にして尙最適加工条件を見出すことと更に別な利用面も広く考へて見る必要がある。

4.2.13 題目 かつを塩辛の調熟並に退色防止に関する研究

調熟促進条件(その1)

東 邦雄

(目的)

かつを塩辛の製造は本県では山川、枕崎、串木野に於て主として加工が行はれその製造量は年産8万貫に達する。製法はかつを内臓を水洗後4~5合塩の割合で食塩を混合し桶中に仕込み時々攪拌し調熟を行つてゐるが、夏期高温時には約1~1.5ヶ月の熟成期間を要するに反しそれ以外の季節には4ヶ月以上の長期間を要する関係で資本と貯蔵タンクの活用上熟成期間の短縮を図ることが要望される訳である、先に吾々は指宿分堀に於て温泉熱を利用しイカの塩辛の熟成に効果を認めた経験を基として主に加温による調熟促進と併せて鹽添加アミノ酸添加等が香味に及ぼす影響について実験を行った。

本試験は鹿児島市内かつを塩辛加工業者漆間三二氏の依頼に依る。

(実験)

1 加温期間の決定

かつを内臓を4合塩配合で漬込み10日目上透水を除いたものを供試したが内臓部は約2~3匁角に切断し200ccガラス瓶中に分注したものを38°C恒温器中で保温し毎日攪拌を行い5・10・20・30日目に常温に還し30日後に標準と比較した。