

西野勇実両氏に深謝します。

文 献

1. 東, 水元 鹿工試業務報告 : 1966
2. 基準しょう油みそ分析法 (食糧研究所) : 4
2. 農芸化学実験書 下巻 : 639
4. " 別巻 : 164

4.2.9 [題目] 観光資源開発に関する調査研究 (第1報)

霧島地区の農産資源調査並びに市販土産品の成分について

東 邦雄 水元弘二 盛 敏

[目的]

県内に於て特産する農産物を活用し、その利用加工により観光土産品とするための調査を視

光物産館の依頼によって行なった。今年度は主として霧島方面の資源について調査し、また土産品の成分等についても分析と唼味試験を次の項目の通り行なった。

- 市販土産品の成分々析
- 霧島, 隼人方面の資源調査
- 人吉地区土産品の調査

[概要]

1. 市販土産品の成分々析

鹿児島市内, 人吉市等に於て購入した見本につき分析, 唼味試験を行なってその性状を調べ試作研究の参考とした。結果は次表に示す通りである。

市 販 土 産 品 の 性 状

品 名	小売価格	水分%	糖分	灰分	塩分	PH	唼 味	産 地	備 考
パイヤ漬	30円(2個入)	75.5	5.8	9.9	8.78	4.4	もうー工夫 中	徳之島	当試指導中
不知火納豆	100ㄱ (400ㄱ)	50.6	17.4	7.8	5.68	5.5	中	熊 本	八代市購入
ことぶき納豆	50ㄱ (250ㄱ)	65.0	21.4	12.5	11.61	5.6	色がよくない中	"	"
相良しぐれ	300ㄱ (150ㄱ)	48.8	4.1	12.8	11.77	5.6	辛口 上	人吉市	入吉市 "
相良しぐれ味噌漬	200ㄱ (220ㄱ)	47.3	12.7	11.8	10.24	5.7	中	"	"
水 瓜 漬	80ㄱ (100ㄱ)	54.8	31.5	6.9	6.24	4.7	甘いが良い 上		デパート購入(鹿児島市)
フ キ 粕 漬	80ㄱ (100ㄱ)	38.0	39.7	6.3	5.85	4.7	センイが残る中		"
ゼンマイ 粕	80ㄱ (100ㄱ)	42.1	42.1	6.8	6.18	4.7	ヤボ臭い 下		"
ゼンマイ 味噌漬	75ㄱ (100ㄱ)	60.6	4.6	14.3	12.7	4.6	甘辛味適当 上		"
ナスの与一漬	40ㄱ (100ㄱ)	69.5	8.7	11.6	9.7	4.8	香味よし 上		"
も ろ み	80ㄱ (瓶入)	56.1	11.7	8.9	6.12	5.1	香りよし 中	大分県	"

2. 霧島町隼人町地区の資源調査

(A) 現在土産品として生産又は計画中のもの

品 品	生産地	備 考
赤松せんべい	霧島町	県内宮崎方面に好評販売中
かる かん	"	サラン袋詰を計画 (研究を要す)
羊 かん	"	コスト低下に工夫を要す
株働どん万十	隼人町	物産展出品(隼人町)要指導
あゆの最中	"	"
湯の花 饅頭	"	"
鈴 かけ 餅	"	"
せん べい	"	"

(B) 資源として活用見込みのもの

- う ど 栽培中 (国民宿舎その他)
- わらび 県外より乾燥製品を移入
- 茶
- 栗 剥皮して菓子原料その他に加工の見込みがある。
- 隼人瓜 別報の通り試作を行なった。

3. 人吉地区土産品の調査

○主な土産品

- 相良しぐれ 椎茸をしょうゆ, みそを用 (又は5木づけ) いて "つくだに" にしたものの(好評)
- 焼 耐 最 中 中白あん, 乾ぶどうの焼酎

漬を封入した最中

- 又五郎飴 大衆的な餅菓子
- 赤牛のみそ漬 牛肉を味噌漬にしたもの
- 球磨焼酎 全国的に有名
- 鮎加工品 “うるか” 鮎の塩辛, “焼あゆ” 等,

他に茶, 球磨なべ (イノシシ料理) 等。

○椎茸の加工品についての調査

原料椎茸が主産地であり, 製品の日持ちが良い, 名称が適切のためにこの2~3年間に産額が伸びた。椎茸の相場変動が大きいことは問題であり 450円~2,400円/kg, 売上げ金額は(卸価格で)約4,000万円, 小売マージン30~50%である。

〔結果〕

- (1) 市販土産品につき分析味を調べ試作の参考とした。
- (2) 霧島隼人地区の観光土産資源につき調査し2~3の有望なものを見出した。
- (3) 人吉地区土産品の調査を行ない, また分析味により概要を知り得た。尚, 人吉地区の観光人口40~45万人, 土産品の購入高1人平均900円とのこと(熊本県の統計調査より)。

4.2.10〔題目〕観光資源開発に関する試験研究(第2報)

霧島地区農産資源利用加工について

東 邦雄 水元弘二 盛 敏

〔目的〕

主として霧島, 隼人地区に於ける下記農産資源を利用して観光土産品としての活用をはかるため試作並びに製造条件を確立し, 原価の算出をはかることを目的として, 次の項目につき試作加工を行なった。

- 隼人瓜の利用加工
- ムカゴ(山芋種子)の利用加工
- 嘗味噌, 嘗諸味の試作
- きくら利用加工品の試作
- 麩納豆(浜納豆)の土産品としての活用

〔概要〕

1. 隼人瓜を漬物に利用加工について  
はやとうり *Sechium edule* sw (ウリ科) 大

正5年頃北米から帰朝した人が, はじめて薩摩に持ち帰って栽えた, 薩摩に因んで隼人瓜の名を附した(島津隼彦氏の命名)といわれる。

豊産であり従来は農家の自家用として用いられるにすぎなかったもので, 今回はこれをその形を生かして味噌を主体とし酒粕を配したものに漬込んで, 土産品を目的として漬物に加工したその概要を述べる。

○原料隼人瓜

10月から12月に入手したものの形状は次表の通りである。

第1表 供試材料(昭和41年)

回数	月日	個数	重量 kg	平均 g	最大 g	最少 g	外 観
1	10.31	12	2.85	237	—	—	クリーム色
2	11.26	12	2.87	240	280	170	〃
3	12. 7	10	2.30	230	385	190	〃
4	12.10	18	7.6 (4.7)	423 (265)	600	230	緑色, 大形のものが多く発芽の見えるものあり
5	12.10	15	5.56	370	580	200	〃

注 ( ) は表皮を剥いたもの

漬物用としては若い瓜で小形のものが多い, 熟成して表皮の硬化した瓜は剥皮して用いる。

○下漬について

- (イ) 縦半分切断し種子を除くか又は縦に庖丁で約半分割れ目を入れたものを用いた。
- (ロ) 食塩は瓜に対し約10%, 差水7~8%が適当である。
- (ハ) 苦汁塩を配合しての歯切れに及ぼす効果を比較したが食塩に対し3%添加では苦味を残した歯切れ効果も期待出来なかった。
- (ニ) 下漬の期間: 切断した瓜は3~5日でよく2日までのものは保存性に劣り(即席としては良い)又, 本漬の時に配合もろみが軟化する。割れ目を入れ下漬したものは塩水の上りが約3~4日遅れる。
- (ホ) 下漬中に上下を積み替え均一化することが望ましい。
- (ヘ) 下漬終了の瓜は原の瓜に対し70~80%の歩留りを示す。

○本漬について

- (イ) 本漬用諸味の瓜に対する割合は仕込容器の