

ン酸、ステアリン酸、オレイン酸、リノール酸、リノレン酸などのエチルエステルを固定した。またこの他に多量のβ-フェニルエチルアルコールの存在をも確認した。酸性区分についてもほぼ同様な結果が得られた。A、B二社の製品は官能的に明らかな差異が認められるが中性区

の高沸点部については大きな差が認められない。これにくらべて低沸点部およびカルボニル部において多少の差があるがその確認については実験中であり、詳細については後日発表する予定である。

4. 2. 7 観光資源開発に関する調査研究（第4報）

パッション濃厚ジュース並にかつをみそについて

東 邦雄, 盛 敏

（目 的）

前年に引続いて県産資源を生かした観光土産品製造に関する指導と試作を行なったが、これらの中で企業化出来る有望なものについて報告する。

（概 要）

1 パッションフルーツ濃厚ジュースの試作

指宿地区業者からの指術相談があり数回の試作を行なったが、配合の一例と原価について述べる。

表1 濃厚ジュース配合例と原価

材 料	重 量	金 額	単 価
原 液	300ml	99.00 円	330円/ℓ
砂 糖	200g	26.00	130円/Kg
ブ ド ー 糖	100g	7.00	70円/Kg
ソルビトールF	50g	6.50	130円/Kg
サイクラミン酸ソーダ	3g	1.35	450円/Kg
ク エ ン 酸	2.5g	0.75	300円/Kg
フ マ ル 酸	1.0g	0.25	250円/Kg
食 塩	5g	0.10	20円/Kg
香 料	0.03g	0.03	1,000円/Kg
出 来 上 り	450ml	140.98 円	
	100ml当	31.33 円	

香料はパイン香料を対原液 0.006%程度の添加が好ましい。

約8倍稀釈を目標とした。

原液からの着色で充分であり、濃厚な黄橙色を呈した。尚ビタミンCの添加は考慮する必要がある。

2 かつをみその試作

乾燥1週間前後の生鰹節を用いて厚さ2～3mmに切削したものを淡口正油で80～90℃約20分間加熱し、これを味噌並に調味材と共に加温し約80℃達温10～20分で練り混ぜた。

表2 かつをみそ配合と原価

材 料	重 量	金 額	単 価
か つ を 節	70g	52.50 円	750円/Kg
麦 味 噌	350g	28.00	80円/Kg
淡 口 正 油	36cc	2.88	80円/ℓ
砂 糖	70g	9.10	130円/Kg
水 飴	50g	4.00	80円/Kg
ソルビトールF	10g	1.30	130円/Kg
ソルビン酸Na	0.4g	0.40	1円/g
酒 粕	40g	0.80	20円/Kg
生 姜	25g	11.00	44円/100g
出 来 上 り 製 品	650g	109.98 円	
	100g当り	16.92 円	

製法としては現在市販のもので鰹節を原形のないまで完全に磨碎し混和したものもある本試作では生節を用いて原形を残したまま軟さを保つことを試みたが更に圧延機で処理してみることも一法かと思える。

尚、豚味噌と同様に油で味噌を練り上げる方法等につき比較してみる必要がある。

（結 果）

パッションフルーツ濃厚ジュース並にかつをみそ等特徴ある県産資源を活かした土産品を企業化のための試作と原価算出を行なった。

原料その他については指宿市前之園氏、枕崎市添田氏の提供によるものである。