

て検討し、抽出酸は酢酸が風味の点と搾汁率の点でクエン酸よりすぐれていること、繰返し抽出液汁は4番までは上級品として充分配合に使えることが判った。

3. ボン酢の調合をおこない一例について原価を算出した。原料原価99円/Lと廉価であり、浸出果汁を混用することによるコスト低下をみとめた。

この試作製品と同種の市販品について成分を比較した。またきき味成績では試作品がすぐれていることを認めた。

4. 市販レモン酢について成分をしらべた。
レモン圧搾抽出液ならびに圧搾粕の再利用に

よるレモン酢の製造が可能であること。調合ボン酢とレモン酢と併せて製造することの有利性を確かめた。

5. 本試験の調合を基本として、関西市場向けのボン酢製品の製造を県内業者が昭和47年末から開始し、現在好評販売中である。
6. 本研究は鹿児島市丸善醸造KK末吉之三氏の依頼で行なった。原料および市販製品を提供していただいたことを深謝します。

(文 献)

- (1) 東 水元 盛 鹿工試業務報告
第17号 17

1.4 ヒジキのつくだ煮加工 観光特産食品開発に関する調査研究(第8報)

東 邦雄 盛 敏 前田フキ

はじめに

ヒジキは本邦南岸の沿岸で外面に面した岩礁地帯に多い、褐藻類フウコ科の海草である。古来食用としているが初春より晩春にかけて採取した若いものが、やわらかくてうまい。

製品にはそのまま乾した素乾品及び蒸して乾した⁽¹⁾⁽²⁾ものがある。

今回試料としたものは県内山川町産のもので乾燥して包装市販中のものを用いて、ひじきをつくだ煮加工した2,3の例について原料配合と原価を算出したので以下述べる。

実 験

一般成分については桜井らの分析結果⁽¹⁾によると次のとおりである。

水分16.8% タンパク質5.6% 脂肪0.8%
糖質29.8% 繊維13.0% 灰分34.0%

1. ヒジキとこんにゃく、ごぼう、ウス揚との配合

ヒジキは25gを水浸漬した後水切したもの

(約155g)を植物油でいため、こんにゃく、ごぼう、しょう油と砂糖を加えて煮込みを行った。

少々材料高であるが良好な食味である。

この配合例と原料価格は表1のとおりである。

表1 配合と原価

材 料	重 量	金 額	単 価
ヒ ジ キ	25g	20.00 円	40円/50g
コンニャク	87.5g	17.50	35円/1丁
ゴ ボ ー	50g	20.00	40円/100g
う す 揚	70g	25.00	25円/1枚
油	18ml	3.00	300円/1升
正 油	65ml	7.80	1.20円/1L
砂 糖	45g	6.30	140円/K
製 出来上り	382g	99.60 円	
品 単 価	100g 当り	37.10 円	歩留り95% として

2. ヒジキと大豆の配合

ヒジキは前述のとおり水浸漬、大豆は一夜浸漬

して後加圧蒸煮したものを植物油でいため以下同様にした配合例と原料価格は表2に示すとおりである。

表2 配合と原価

材 料	重 量	金 額	単 価
ヒ ジ キ	25g	20.00	40円/50g
大 豆	75g	11.25	150円/Kg
砂 糖	40g	5.60	140円/Kg
油	18ml	3.00	300円/升
正 油	55ml	6.60	120円/L
製 出来上り	297g	46.45	
品 単 価	100g当り	16.43	歩留り95%として

3. ヒジキと大豆、山川漬の配合

ヒジキと大豆は前述のとりの処理で煮上げたものに山川漬を約2mm角×15mmに切断し、油で5分間イタメたものとゴマを加え混和した。配合例と原料価格は表3のとおりである。

表3 配合と原価

材 料	重 量	金 額	単 価
ヒ ジ キ	25g	20.00	40円/50g
大 豆	100g	15.00	150円/Kg
油	30ml	5.00	300円/升
正 油	55ml	6.60	120円/L
砂 糖	40g	5.60	140円/Kg
山 川 漬	87g	17.40	200円/Kg
ゴ マ	10g	5.00	500円/Kg
製 出来上り	345g	74.60	
品 単 価	100g当り	22.55	歩留り95%として

4. 保存試験

防腐剤として使用許可の範囲でソルビン酸カリを使用したものと、無添加のものを小袋詰として30℃で保存試験を行なった結果は表4のとおり

であった。

表4 保存試験結果

経日 区分	1～4日	5日	6日	12日
対 照 区	—	±	+	++
添 加 区	—	—	±	+
ソルビン酸	—	—	—	—

保存期間の延長については検討不充分であるが、工程の改善で上記保存日数の延長は可能と思われる。

結 果

本県の特産資源であるひじきを原料としてつくだにの試作を行なった。

特に大豆による増量効果と山川漬の混和によって製品に特徴を持たせた。それぞれ原価の算出をおこない、簡単な保存試験を行なった。

材料のヒジキは山川町前田食品(限)からの提供によるものである。

(文 献)

- (1) 桜井 総合食品事典 同文書院 432
- (2) 食品製造ハンドブック 地球出版 399