

透き通って冴える味

八水蒲鉾株式会社



ホーム

八水蒲鉾について

八水のこだわり

八水の商品

商品のご購入

原材料について



四国最大の中間トロール船の基地 練り製品の一般的な製造方法を
です。八水蒲鉾の主原料である魚 ご紹介しています。
を取ってくる魚獲船をご紹介します。

製品ができるまで



よくある質問



よく頂く質問をまとめました。

学校関係者の皆様へ



これらのコンテンツを家庭や授業の教材として活用しませんか？

ちくわ作りに挑戦！

■東京にお住まいの田中計雄さんから平成19年6月にメールで質問を受けました。

「ちくわ」を作りたいのですが、教えてください。すり鉢でする時に温度を10℃以下に抑えてとありますが、（水を入れて）すると、せっかく布巾で固く絞って水分を取り除いたのに又水分が入ってしまいますが・・・どの様にしたら「ちくわ」が出来るか教えてください。東京の田中計雄と申します。フィリピンのダバオで毎年6ヶ月くらい暮らしておりますが、あちらでは練り物が何も無くどうしても食べたくなってしまいますので、是非やってみたいのですが、宜しくお願いいたします。

元愛媛県工業技術センターの岡先生に教えていただきました。

田中計雄さんからの質問にお答えします。

原料魚（グチ、ハモなどが良いと思います。）を何にするかが問題です。フィリピンで取れる魚が基本です。まずは、よく洗い、魚肉を採取します。採取した魚肉を包丁や手回しのミンチで細かくします。細かくした魚肉（ひき肉）を5倍量水で晒します。

水晒し肉をガーゼや布巾で硬く絞り、脱水肉を得ます。脱水肉に対し食塩2.5%、グルタミン酸ソーダ（味の素）1%、グルコース0.5%、でんぷん5%、氷水20~30%を加えます。普通の大きさのすり鉢では肉量は300gが適量です。

り鉢でする時間は30分くらいです。粘りのある肉のりを竹の棒に肉のりを手で巻きつけます。これで出来上がりです。焼く時間は、200℃のガスバーナーで10分くらいです。

法律に基づく表示

お問い合わせ

ご注文一覧

メールマガジンの購読