

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



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？

蒲鉾への挑戦！

■平成14年3月ロンドンにお住まいのマチロジャースさんからメールで質問を受けました。

「蒲鉾作りに挑戦してみましたが、弾力が無く唯の白身を蒸した感じで、蒲鉾とは程遠いのですが…ばさばさして100gの白身魚に卵の白身は一個分でしょうか？それと、水を入れて氷りもいれるのでしょうか？遠いロンドンで、自家製の蒲鉾と薩摩揚げができたなら幸せです。どうしたら、蒲鉾の弾力がでるのか教えて頂けたなら幸せです。」

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。

使用された魚の種類が分かりませんが、魚の種類によって、蒲鉾の弾力が強いものと弱いものがあります。淡水魚より海産魚、赤身魚より白身魚の方が強い傾向があります。一般的に家庭で蒲鉾を作る場合を記します。どんな魚でも魚肉を切り取り、細かく碎きます。

手回しのチョッパーがあればよいのですが、無ければ包丁で出来るだけ細かくします。魚肉300gはほしいです。これを5倍量の水を加え、攪拌して5分ほど放置し、上澄みを傾斜してながし、更に水を加え同じように晒しを3回ぐらい行います。下に沈んだ魚肉をガーゼ等でよく絞ります。絞った脱水肉に対し、食塩2.5%、澱粉5%、調味料少々と氷水10%~30%ほどをすり鉢（あるいはミキサー）に入れ、よくすり潰します（約30分）。

ミキサーでは約1分です。この場合、ねばねばした肉糊が出来ます。これを成形し、蒸したり、焼いたり、揚げたりします。鍋料理（液が沸騰状がよい）に入れても良いでしょう。弾力を強くするには成形した肉糊を室温あるいは40℃くらいに30分~1時間放置をしてから加熱してください。”再挑戦をしてください。”

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