

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？

すり身が糊状にならない！

■長崎の山脇さんから平成14年6月下旬のようなメールで質問を受けました。

すり身のり状にならずに粘りがない時は、何が原因なのでしょうか教えてください。また鮮度のお
ちた魚は、かまぼこには使えないのですか？

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。

例えばスケトウダラ冷凍すり身の場合、食塩を加えてすり潰しても糊状にならず粘りが出ない理由。

(1) 冷凍すり身のタンパク質が変性(タンパク質が食塩に溶けなくなる等の性質が変わること)し
ている場合。冷凍貯蔵が長かったり(1~2年)、保管温度が高かったり(-10℃以上)、保管温
度を高くしたり、低くしたり変動をした場合等で起こります。

(2) 食塩を入れて攪り潰す場合、冷凍すり身が溶けていない場合。冷凍すり身がまだ氷っていると
きに食塩を入れると氷点降下を起こし、魚肉温度が更に下がるので、食塩に魚肉タンパク質が溶けな
くなり、結果として粘りが出なくなります。冷凍すり身をよく溶かすすり身の温度を5℃~10℃位と
します。

魚の鮮度がよい場合が良いのですが、蒲鉾を作る能力が、魚種によって違いがあります。同じ蒲鉾原料
に使われていますエソ類は鮮度が落ちやすいのですが、グチ類は鮮度がかなり落ちて、腐っても水晒
しをすることで立派に蒲鉾原料となります。

赤身魚(イワシ、サバ、サンマ等)よりは白身魚(エソ、グチ、ハゼ等)の方が弾力を作る能力が強
く、鮮度が低下しても弾力を作る力は保たれます。

一般的に、どんな魚でも魚肉をミンチで細かくしてから、5倍量の水で晒し(2~3回換水して)、家
庭等ではガーゼ等でよく水切りした晒し肉としますと強い弾力を作れます。

また、調製した肉糊(晒し肉に食塩2.5%、調味料適宜、氷水10%ほど加え、すり鉢(30分)や
ミキサー(30秒))ですり潰しを成形して室温で数時間放置してから加熱(蒸す、揚げる、茹で
る、焼くなど)しますと弾力は増強されます。

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