

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？

レクレーションで蒲鉾を作りたいのですが！

■岡野さんからのメール

平成13年10月に岡野さんからメールがきました。「小学校の5年親子レクレーションでかまぼこ・ちくわ・さつま揚げを子どもたちと一緒に作るのですが、何かアドバイスをお願い致します。一度家庭でできるかまぼこのレシピを見ながらつくったのですが・・・さつま揚げはうまくいきました。かまぼこが板に付かなかったです。竹輪はレクの時は、竹を加工して巻いて、炭でアウトドアのような感じで焼きたいと思います。」愛媛県工業技術センターの岡先生に聞いてみました。

原料魚に何をを使うかが心配です。エソやグチ等の蒲鉾原料魚があれば良いのですが・・・。ただ、調理、採肉、水さらし、脱水等の前処理が大変で、2～3時間かかるでしょう。もし、近くの蒲鉾屋さんからわけてもらえれば良いのですが・・・。スケトウダラの冷凍すり身(500円/kg)のSA級か特Aが良く、2級は良くありません。この冷凍すり身は凍っていますので、できれば包丁が入るまで溶かしたら、薄く削り肉温を5℃くらいに良く溶かします。凍っているあいだに食塩を入れますと氷点降下と言って魚肉のタンパク質が食塩に溶けなくなります。食塩に魚肉タンパク質を溶かしだす方法は、企業ですとらい濃機があり、100kgもすり潰す事が出来ます。どのくらいの原料魚(解凍した冷凍すり身量)をすり潰すかによって選ぶ必要があります。少量であればすり鉢、ミキサーが使用できます。冷凍すり身300g～500gを入れ、食塩2.7%、味の素0.5%、澱粉5%、冷水30%を加え、すり鉢で30分位、(ミキサーでは1分くらいです。)すり棒で潰します。手に着くほどの粘りが出てきたら、その肉糊を成形します。板に包丁等で蒲鉾形につけます。セロハンをかけ、蒸し器で蒸します(25分)。蒸気が通るようにします。竹輪は適当な竹に肉糊を付け、炭火やガス火(中火)で焼きます(20分)。揚げ物はみりんを少々混ぜ、薄く扁平状にし、植物油(180℃～2分くらい)揚げます。食塩を入れてすり潰しても粘りが出ない場合は、冷凍すり身が悪いのか、溶けていない内に食塩を入れたかでしょう。板に肉糊が着かないのは粘りが弱いのか、押さえが弱いためでしょう。

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