

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です。八水蒲鉾の主原料である魚を取ってくる魚獲船をご紹介します。

製品ができるまで



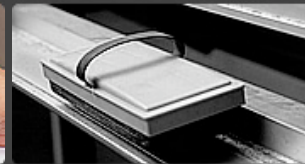
練り製品の一般的な製造方法を

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？

どうしてもバサつかないかまぼこができるのでしょうか？

■平成16年12月東京の田野 愛様からファックスで質問を受けました。

先日、「家庭で作ることができるかまぼこの作り方」でかまぼこを作ってみました。かまぼこは中まで火がとおり、食べる事はできました。しかし、かまぼこ特有の弾力がなく、バサバサとしてしまいました。どうしても歯ごたえのある、バサつかないかまぼこができるのでしょうか？という質問を受けました。

作り方はこのような形です。

材料：タラ100g、砂糖、2.5g、でんぷん10g、食塩3.5g、水25g、（硬かったら入れる）

- 1.魚の切り身100gをフードプロセッサーでかけて、すり身にします。
- 2.塩を入れて、再度よくフードプロセッサーにかける。
- 3.塩以外の調味料（砂糖・みりん）を入れて再度フードプロセッサーにかける。
- 4.でんぷんを入れて、よくフードプロセッサーにかけて混ぜ合わせる。
- 5.手をぬらし、板に④を盛り付けて、45分ほど置いておく。
- 6.蒸し器に入れて40分間蒸す。冷やしたら、できあがり。

なぜこうなるのか岡先生にお聞きしました。

弾力の出来ない原因は原料にあると思います。

原料はタラとありますが市販のタラ（マダラかスケトウダラか不明ですが）は鍋用などで蒲鉾の原料にはならないと思います。

鮮度が低下しているので塩をくわえてフードプロセッサーですり潰しても粘りが出ないと思います。

タンパク質が変性しているからです。

北海道の2級の冷凍すり身も同じく鮮度低下したタラ（スケトウダラ）を原料にしていますので、弾力は出にくいと同じです。

魚肉（蒲鉾原料にする場合は小さく砕いてから水に浸けて晒してサラシ等で搾ります）は鮮度が良くないと弾力は出ないことを覚えておいて下さい。

グチなどは弾力は出やすい魚種と思います。

製法は良いと思いますが、プロセッサーの時間は30～40秒で十分です。もしも、鮮度の良い白身の魚が手に入らない場合は近くの蒲鉾屋さんで冷凍すり身（特A）分けてもらい、10℃になるまで解凍し、小さく砕いて同じ方法で挑戦して見て下さい。

水は氷水がよいでしょう。

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