

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？

## さめを使ってかまぼこを作る！

■宮崎の石井さんから平成14年5月にメールをいただきました。

「蒲鉾の作り方を拝見させていただきましたがシュモクザメで蒲鉾を作ることが出来るでしょうか？  
最近サメが良く釣れるのですが、サメは臭いがあり美味しくないので釣れても処理の仕方に困ってま  
す。シュモクザメを原料に蒲鉾を作ると臭いがしそうなのですが、臭いを取る良い方法はないでしょ  
うか？良い方法があれば詳しく教えて下さい。」

当社もかれこれ20数年前は、さまざまな種類の魚を調理していましたが、最近では魚種も量も大分少  
なくなりましてサメはここ10年来調理することはありません。

愛媛県工業技術センターの岡先生にサメのかまぼこへの利用について聞いてみました。

「サメ単独で蒲鉾に使用されておりませんが、関東ではハンペンにヨシキリザメが多く、アオザメ、  
ホシザメ、モウカザメが使用されていますが、おたずねのシュモクザメの使用は確かではありません  
。同じサメですので特徴などを記します。

サメは体内に尿素があり、他の魚と異なり、鮮度が落ちますとこの尿素が分解され、アンモニア等に  
分解され臭みが生じます。鮮度がよければ臭いは殆どありません。鮮度がよければさめの白身を切り  
取り、ミンチにかけ、晒さずヤマイモを15%ほど加え、常法のように肉糊を作製し、100℃のお  
湯で10分ほど加熱します。この時らいかい（肉糊作製時）は出来るだけ空気を入れる方がよいで  
す。鮮度が落ちて臭みを感じられる場合は、さいころ状（ミンチにかけて水晒しすると脱水出来なくな  
る）に切ってから5倍量の水につけ、晒し、脱水し、鮮度のよい場合と同じに処理します。

サメは元々弾力形成性は良くなく、坐りません（ホタルジャコの肉糊等にサメ肉を加え実演販売等の  
すり身を作製）のであまり弾力を必要としない製品に混合されています。ミンチにかけたときに出ま  
すスジはおでんに用いられています。

なお、サメ肉単独で蒲鉾を作るには、サイコロ状のサメ白肉を5倍量の0.2%の塩化カルシウム液で  
30分ほど晒し、脱水し、晒し肉とします。次にミンチにかけ、この肉に食塩2.7%、澱粉5~1  
0%、調味料適宜、氷水10%ほど加え、肉糊を調製し、板に付けるなどして、90℃で30分蒸す  
と多少弾力はあると思います。

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