

# 鯉の甘露煮の商品化に向けて

馬頭高校水産科 2年 村川郁美・田中絵美

## 1. はじめに

栃木県では、海に面していないため昔から鯉などの淡水魚を口にする習慣があったが、今では栃木県には鯉を使った料理があまりない。

そこで、鯉を使った料理を考えようと思い研究を行った。代表的な鯉料理としては、鯉こく、鯉の刺身、鯉のから揚げ、鯉の甘煮、鯉の竜田揚げ、鯉の甘酢のあんかけなどがある。私たちは長期間保存ができそうな甘露煮の作成を行った。

## 2. 材料と方法

### 2. 1. 料理に使用した器具

・包丁 ・まな板 ・鍋 ・計量スプーン ・空缶詰 ・オートクレーブ ・アルミホイル

・巻き締め機（缶詰を閉じるための機械）

### 2. 2. 料理の材料

鯉

味付け : 醤油、みりん、酒、砂糖、粗目、水

臭み取り : 梅、生姜(生の物、チューブの物)、ネギ

### 2. 3. 鯉の甘露煮の調理方法

#### (1) 下準備

- ①鯉に一週間餌をあたえず泥抜きをする（臭みをとる）
- ②血を抜く
- ③頭を落とす
- ④胆のうを潰さないように臓器を出す
- ⑤皮を剥ぐ
- ⑥三枚に下ろす

#### (2) 一般的な甘露煮の調理方法

- ①鍋に水を沸騰させる
  - ②沸騰した水に鯉と10cm程度に切ったネギと薄く輪切りにした生姜をて入れる。
  - ③鯉が少しほぐれたら味を調節したタレを鍋の中に入れしばらく様子を見ながら待つ。
  - ④水のある程度とばし（このとき味が薄かったらタレを入れ調節する）皿に盛り付ける。
- 以上の様な方法で、甘露煮を試作した。



### (3) 缶詰の作り方

- ①鯉の甘露煮を缶詰に入れる
- ②蓋をする。
- ③巻き締め機で缶の蓋を閉じる
- ④オートクレーブを120度に設定し一時間加熱する

#### タレの分量

|    |      |    |       |
|----|------|----|-------|
| 醤油 | 65ml | 酒  | 25ml  |
| 味醂 | 20ml | 生姜 | 2.5ml |
| 水飴 | 30ml | 砂糖 | 55ml  |
| 粗目 | 80ml |    |       |



### 2. 4. 缶詰甘露煮の調理方法の検討方法

以下の3パターンの調理方法について検討した。

- (1) 缶に生の切り身とタレ (約92ml)
- (2) 缶にゆでた切り身とタレ (約92ml)
- (3) 缶にタレと一緒に煮た切り身 (約92ml)



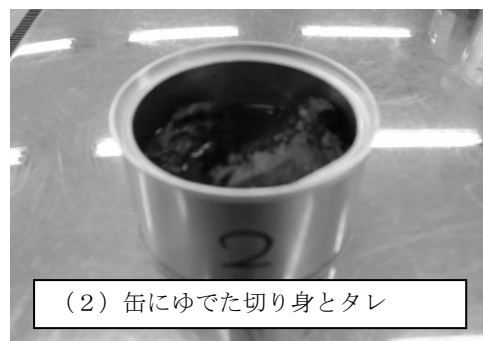
(1) 缶に生の切り身とタレ

### 3. 結果

3パターンの方で調理をして試食をした結果、以下の様な結果となった。

- (1) 味が薄く生臭さが有り、身が柔らかかった
- (2) 味が薄く生臭さが無く、身が固かった
- (3) 味が薄く生臭さが無く、身が固かった

どの方法でも欠点があり、納得できる味にはならなかった。



(2) 缶にゆでた切り身とタレ

### 4. 調理の改善策

(1) は生臭さがあつたため生の切り身を酒に漬ける。または、缶詰めに生の切り身と生姜をいれてオートクレーブで加熱する。(2) と (3) はタレを濃くし、茹で時間を短くする。



(3) 缶にタレと一緒に煮た切り身

### 5. 感想

- ・鯉をさばくのが大変だった
- ・泥抜きに時間がかかった
- ・タレの分量、調節が難しかった

### 6. 今後の課題

- ・味の分量調節のやり直し
- ・缶詰のデザイン作成
- ・校内販売