

イクラ醤油漬けの基本的な製造方法

網走水産試験場 加工利用部

サケ

原料は鮮度の良いサケの卵を使用します。



筋子

2%程度の塩水で洗浄し、汚れを落とします。

イクラ

卵粒分離用の網などを使い、卵をもみ落とします。
分離卵を2%程度の塩水で良く洗浄します。(破れた卵膜などの除去)



水切り

ザルに移し、冷所で1時間以上、水切りします。

調味液漬け

基本調味配合 醤油:酒 = 2:1

調味液はイクラ1kgに対して160~200mlを使用します。 **(重要)**
冷蔵庫で4時間漬け込みます。 **(重要)**



2時間後



4時間後

- * 調味配合は味醂や砂糖、塩、グルタミン酸ナトリウムなどを適宜加えても構いません。
- * 調味液は、手間は掛かりますが、一度加熱殺菌して、冷却しておく、製品の日持ちが良くなります。
- * 漬け込み時間を長くすると歩留りは高くなりますが、凍結解凍後にドロップ(液汁)がたくさんでます。

液切り

きれいなザルで十分に液切りします。

容器詰め

きれいな環境で行います。

- * 容器や器具、手袋などを70%エタノールで時々分殺菌しながら行います。

凍結保管

-25℃以下で凍結保管してください。

凍結保管中のイクラ醤油漬け(製品)は、空気(酸素)があると、油焼けして、数ヶ月もすると嫌な臭いにつきます。このため容器詰め(包装、瓶詰め)する時に酸素吸収剤を入れると、これを防ぐことができます。