

一腹で作る筋子の製造方法

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。



洗浄・血抜き

2%程度の塩水で良く洗浄します。(血液や内臓物など)
血抜きは卵のうの血管を指先で圧して血液を押し出します。(重要)



漬け込み

卵重量の約2倍量の飽和塩水に漬け込みます。この時、さらに卵重量の5%の食塩を加えて、塩分濃度を過飽和な状態にします。
漬け込み時間は30分間程度を目安に行い、1分間攪拌10分間静置を繰り返し、表面が白くなり固化が進むと、2分間攪拌5分間静置とします。(重要)



- * 飽和塩水は水1%に食塩約400gを入れ、煮沸させた後、冷却して使用します。
- * 漬け込み時間は、卵の成熟度、卵形、鮮度、水温などにより加減します。

熟成

きれいなザルに飽和塩水で濡らし、固く絞ったサラシを敷きます。(重要)
卵のう膜の切れたほうを下にして形を整え、サラシで包みます。
筋子の乾燥を防ぐため、サラシ表面にラップを被せます。
冷蔵庫で5～7日間、重しをのせて、熟成(水切り)します。



- * 足のあるザル、もしくはザルの底をあげ底して使用します。
- * サラシは飽和塩水に十分に浸した後、しっかり絞って使います。
- * 重しは卵重量の2倍程度。

製品

冷蔵保管では、できるだけ早く食べましょう。
冷凍貯蔵は、ラップに包んで、-25℃以下で保管しましょう。