

■背景と目的

水なすの糠漬けは、可食部のみを出荷するのではなく、糠床ごと箱詰めする形態が多くなっています。その方が、漬物の表面が物理的損傷を受けるリスクを低減できる、漬け上がり直後の適期に喫食できる、等のメリットがあります。

近年では、この包装形態に対して、喫食時の水なす漬けの洗浄によって台所のシンクが詰まる、ビニール袋と糠床の分別廃棄が面倒、手指に糠床が付着する、といったデメリットの声が関東市場から聞かれるようになってきました。

そこで、風味を変化させずに上記デメリットを解決できる包装形態の改良を行いました。

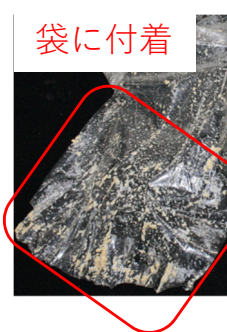


現在の糠漬けの内装



表面付着

指先に付着



袋に付着



排水口が詰まる

■調査方法と結果概要

(1) 下記①～④の製法で試作し、作業性や味などの観点で評価しました。



①エアー包装法
食味適期まで糠漬けの漬け込みを完了 →×



②風味液漬け法
糠風味調味液に浸漬 →×

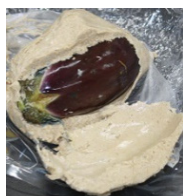


③ネット漬け込み法
原料水なすと糠床の間に排水ロネットを配置 →×



④糠固化法
糊料を用いて糠床自体のまとまり向上 →○

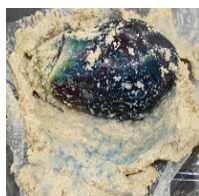
(2) 数種糊料を用いて糠固化法による糠漬けを試作し、適性を評価しました。



ゼラチン →×



カラギナン →×



タマリンド →×



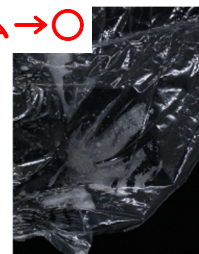
ジェランガム →△



サイリウムシードガム →○

脆くないため、丸めて袋と分別して廃棄可能

漬物に糠床の付着なし



袋に糠床の付着なし

■今後の方向性

事業者ごとに糠床の水分や塩分が大きく異なります。それによってサイリウムシードガムの最適な配合量が異なります。→事業者からの問い合わせを受け付け、個別に製法を調整した状態で技術移転を進めてまいります。

技術紹介動画

<https://www.youtube.com/watch?v=CK2BDkPeCy4>

