



相談室

農産加工品づくりの悩み

農産加工の悩みは製品によってさまざま。
こんなとき、尾崎さんだったらどうするの？

まとめ=編集部



焼き肉のたれの 旨みが足りない

旨みが足りない

材料や調味料、何が原因？

焼き肉のたれは定番の農産加工品の一つですが、加熱時間が足りなくて旨みが出ていない場合が多いようです。焼肉のたれの生命線は、どれだけしっかりと材料を炊き込んだか。濃口醤油や砂糖、味噌などの調味料による味付けよりも、材料をしつかり加熱することで生まれる複雑な旨みがベースです。炊き込み30分くらいでは足りません。

炊き込むことで、たとえばタマネギやリンゴから旨み成分のアミノ酸などが自然に出てきます。リンゴはピューレにして保存すれば一年中使えます（p32）。リンゴの皮はむかずにミキサーにかけてたほう旨みが増します。ショウガやニンニクは旨みにはそれほどつながらないが、スパイシーさが加わります。野菜の重量の $\frac{1}{4}$ 〜 $\frac{1}{3}$ のダシ汁（昆布とカツオ）を加えて炊き込むといいでしょう。



他に旨みを増す効果があるものは？

イチジクとブドウ、カキが効果的です。これらをミキサーでどろどろにして。ブドウも皮ごとミキサーにかけておいしいでしょう。

野菜や果物を炊き込んで出た味をベースに、ちょっと調味料を加える感じの味になったほうが、お客さんが食べておいしいと感じる焼き肉のたれになります。



煮豆の見栄えをよくしたい

大豆と昆布をいっしょに煮て、そのまま袋に詰めると煮汁が濁ってしまいます。家で食べるだけなら溶けた昆布はおいしいが、煮汁の色は商品の生命線です。煮汁が濁ると商品の見栄えを損ねてしまいます。

では、どうしたらいいか？ 昆布でダシを取って大豆を煮るのはいいが、煮豆を入れる袋の中に、あらかじめきれいな戻し昆布を別に1〜2枚入れておいて、その中に煮豆だけを流し込んでみてはどうでしょう。この昆布は、煮豆と一緒に真空パックしてから加熱殺菌することで味をつけるのに役立つという考え方です。



ユズポン酢の

ユズの香りを長持ちさせるには？

野菜の煮しめなどをつくる場合も同じ考え方で、それぞれの野菜は別々に炊く。ニンジンの色を残すために長時間炊かないようにして、シイタケと一緒に炊く時間は極力減らす。袋と一緒に詰めてから、加熱殺菌で初めて味を合わせる。味がいいのに見栄えで損したらいけないですからね。

黄ユズより青ユズのほうが香りがいい？

青ユズは、ほかの調味料の香りがしないところで香りを立たせるものです。ユズコシヨウをつくるなら青ユズの若い香りが向いています。ポン酢には、華やかな香りが続く黄ユズを使ったほうがいいでしょう。それに黄ユズのほうが風味が丸い。ポン酢には酸味だけでなく、まろやかさもほしいですね。青ユズは収穫適期が短いし、硬いから皮を削るのもたいへんです。

黄ユズを使う場合は、まる茹でしてから割って搾ります。それに、香りを長持ちさせるには皮やワタも使うといいでしょう。

