

新しい味覚の調味料と果実酒（中間報告）

野 口 常 子
塩 沢 由 紀 子
原 口 邦 子

指導者

浅田綾助教授

研究目的

私達が果実酒及び調味料について研究しようとした目的は、調味料は市販されたものがでまわり、それを私達は何んのためらいもなく調理に使用している。然し市販品には不純物が混入されていたり、材料その物が粗悪品であるため味の悪さを痛感することも屢々である。そこで私達は材料と手段を完全にして自家製品を作り市販品と比べてみようと考えた。果実酒は最近まで自家製造は法律の上で違反として取りあつかわれたが、昭和38年に自家製造が許可になってから二、三を試みた経験はあるが、今回は許可されている果実酒を季節を追ってその時季の果実で作ってみることにした。目的はアルコール分がどのように変化するかにおいてみる。

・ 研究方法

1. 試料（果実酒）

- a 夏みかん
- b すもも
- c しその葉
- d にんにく
- e みかん

2. 原 酒

焼酎

容量 1.8 ℓ

アルコール分 35度

甘味料

氷砂糖

4. 容 器

広口瓶

・ 研究過程

a 夏みかん酒

夏みかん（夏場のを使用）5個

氷砂糖 1kg

焼酎 1.8ℓ

期 間 2週間～2ヶ月

実施したのは7月25日で身を取り出した日、8月25日、夏みかんは時期遅れの為、夏みかんじたいがよくなかったので期待通りの味が出なかったことは残念である。又、果皮を全部入れた為、さらに苦味が出ってしまった。出盛り期にもう一度試作する予定である。

○ 付 記

取り出した果実の味は苦味を呈して食べられる状態ではなかった。そのため取り出した果実を使用してママレード作製は実行に至らなかったが、出盛り期にもう一度試作する予定である。

b すもも酒

すもも（ソルダム種）1.5kg

氷砂糖 1kg

焼 酎 1.8ℓ

期 間 2ヶ月

実施したのは7月25日、取り出したのは8月25日。すももはよく水洗いをして水けを切った後、ほう丁を真中に1ヶ所入れフルーツボトルに入れ氷砂糖、焼酎を入れる。ふたをしたらセロテープでしっかりと密閉する。2ヶ月の期間のうち砂糖がとけるまでフルーツボトルを左右にふる。1ヶ月後で身を取り出して後、1ヶ月期間を置いて甘味をみると身を取り出して期間を置いた方が風味が増した。果実が紅色なので赤ブドウ酒のように美しい色である。

○ 付 記

取り出した果実の味は、アルコール分を極度に吸収しているため、そのままでは口の中に入れられない。

c しそ酒

しその葉 350g

氷砂糖 500g

焼酎 1.3ℓ

※ 普通は穂じそと半分づつに入れるのであるが、しその葉のみで行なってみた。

期間 1ヶ月

実施したのは、8月26日、取り出したのは9月26日、しその葉だけを取ってきなどは取り除く。それをよく水洗いし、水気を取ってフルーツボトルの中に入れ氷砂糖、焼酎を入れる。セロテープでふたを密閉する。しそ特有の香りと美しい色が出る。しそ自体漢方薬では、胃腸の薬、利尿剤としての効用がある。

d にんにく酒

にんにく 200g

氷砂糖 200g

焼酎 1.8ℓ

期間 約2年

実施したのは8月26日、にんにくは1かけらづつにしてうす皮をきれいに取り除き、根の所も取る。よく水洗いをしたら水気を取り、フルーツボトルの中へ入れ、氷砂糖、焼酎をそれぞれ入れる。そしてふたをしてセロテープで密閉する。期間は約2年間を要するので45年まではそのままにしておく。5ヶ月たった現在の状態は黄金色のきれいな色が出ている。

e みかん酒

みかん 13個 1kg 200g

氷砂糖 1kg

焼酎 1.8ℓ

期間 1ヶ月

実施したのは12月18日、実施してから1ヶ月以上たつたが、氷砂糖がいまだにとけない。夏と冬とに実施する場合、気温の違い等によりとける期間も異なるのだろう。

今後の予定

1. これからの季節に出回る材料を使って、冬みかんと夏みかんの混合酒、梅酒、いちご酒、ぶどう酒を試作する予定である。

2. 各果実酒のアルコール度の定量

果物と野菜を使用した市販調味料と自家製調味料の比較研究

a きゅうりのピクルス

ガーケン (小きゅうり)	50本
酢	3 cup
水	3 cup
砂糖	120 g
塩	3 tsp (山盛り)
ベイリーフ	5~6枚
シナモン	少々
クローブス	5~6粒
期 間	2週間
実 施 日	8月26日

きゅうりを洗って2%の塩で一昼夜漬ける。(ほうろり引きのなべに水洗いをしたきゅうりを入れ、2%の塩をふりかけてふたをしておいた。) 酢、水、砂糖、塩、ベイリーフ、シナモン、クローブスをなべに合わせて煮たてる。そして火からおろして水温程度にさます。水温までにしたら、一昼夜漬けておいたきゅうりを入れてひたす。毎日、きゅうりを取り出してはつけ汁を火にかけ、水温までにさましたらそれをきゅうりの中へ又、ひたす。2週間程これをくり返す。市販のものと比べると、自家製のは、自分達の好みに合った味に作れるということである。

b チャツネ

水蜜桃	3個
生 が	1片
にんにく	1片
レーズン	2/3 cup
チリパウダー	1/2 tsp
赤ざらめ	1 1/3 cup
塩	1/3 tsp
酢	1 cup
期 間	

実施した日8月26日、生がとにんにくをみじん切りにする。レーズンはさつと湯をかける。生が、にんにく、レーズンをなべに入れ、水蜜桃を

3 mmの厚さに切り、その上にのせる。赤ざらめ、チリパウダー、塩、酢もやはり合わせてなべに入れる。これを1時間煮つめる。チャッネは、インドの漬物で、熟したマンゴーを主材料にして、種々の香料を加えた香辛味の強いもので製品には甘口と辛口とある。インドではカレー料理と共に食する独特の珍味といわれ、細かく刻んでカレーソースと共に供することもある。であるから、日本人の我々の口にはちよつと合わない感じを受けるかもしれない。

c トマトピューレ

トマト(完熟したもの) 1 kg

実施 8月26日

トマトのヘタと緑色の所を除く。沸騰している蒸器に入れてやわらかくなるまで蒸す。(完熟しているトマトを使用したので35分程度)又、量の多少によつても時間が異なる。蒸したトマトをうらごし器にかけて、種子と皮を除く。ほうろく引きのなべに入れてドロドロになるまで煮つめる。煮つめた時間は約30分(だいたい半量になる位)1 kgのトマトから0.7~0.8 lのピューレが得られた。市販の物と比べると、自家製のもの着色もせず、トマトのみを使用するのであるから味に於ては比較にならないほど優れている。

d トマトケチャップ

トマト(完熟しているトマト)	2 kg
玉ねぎ(大)	1/4 個
にんにく	少々
ニッケイ粉(シナモン)	少々
ナツメグ	少々
唐辛子粉	少々
胡椒	少々
クローブ	5~6粒
砂糖	50 g
塩	15 g
酢酸	1/2 T.B.

実施したのは8月26日

トマトを蒸し器に入れて蒸す。(完熟しているので35分程度)裏ごし器にかけて種子と皮を取る。なべ(ほうろく引き)に入れて半量になる程度に煮つめる。玉ねぎ、にんにくはみじん切り、ナツメグ、唐辛子粉、

胡椒、クローブ、砂糖、塩、酢酸をなべにすべて入れる。トマトによって多少味の差があるので酢酸を入れる時にはよく味わってみてかげんする。30分程煮たったら裏ごし器に通す。市販品と比べて味は新鮮で色、風味共に良い。