

# 琉球大学学術リポジトリ

## トマトの加工法について –ビューレーとケチャップのつくり方–

メタデータ	言語: 出版者: 琉球大学農家政学部 公開日: 2011-05-12 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 宮里, 興信, Miyazato, Koshin メールアドレス: 所属:
URL	<a href="http://hdl.handle.net/20.500.12000/19643">http://hdl.handle.net/20.500.12000/19643</a>

# トマトの加工法について

(ビューレーとケチャップのつくり方)



写真は琉大農学部トマト園にて

レーより固形物を多く含んでいるものであります。

(6) トマト・ソース

トマトバルブをソースと呼ぶ事もありますが普通はビューレーに食塩、砂糖、香辛料を加えて製したもので、調味料として用いられるものです。

(7) トマト・ケチャップ

トマトビューレーに酢、食塩、香辛料、砂糖などを加えて濃縮したもので、ソースよりも固く味も濃厚で調味料として賞用されます。

(8) トマト・ジュース

完熟したトマトをそのまま、又は加熱して搾った果汁に食塩少量(〇、五一、〇%)を加えて燻詰又はビン詰にし、殺菌を施したトマト飲料であります。

以上述べましたのが主なるトマト加工品であります。このうちで家庭に於ても簡単に出来る事が出来て、しかも利用範囲の広い、トマトビューレー、とケチャップのつくり方について書き添えて見たいと思います。

## トマト・ビューレーのつくり方

### 一、準備

#### 1、原料

完熟したトマトを充分水洗して、色の三分や稍害にかかった部分及び腐敗部を切り捨て、トマトのへたも取り除き調味料としておきます。

#### 2、鍋

トマトを煮つめる鍋は錫びきの銅鍋かアルマイト製又はステンレス製並鍋を準備します。鉄製鍋を煮つめまずと製品がかつ色となり品質を悪くしますから鉄鍋は用いない方がよいでしょう。

#### 3、裏ごし器

馬屋の毛で作られた家庭用裏ごし器を準備致します。

又家庭で普通使われている金網の「ふるい」を使つてもよい

#### 4、貯蔵ビン

工場生産であれば、通五ガロン罐に詰めますが家庭用です

(2) トマト・ポイルド

トマトのへたを除き細切し、そのまま煮て燻詰にしたものでケチャップやソースの原料になるものであります。

(3) トマト・バルブ

トマトを裏ごしして、皮や種子を除き各種トマト加工品の原料に使われるものであつて、そのまま商品とする事は殆んどありません。

(4) トマト・ビューレー

裏ごししたトマトを四〇%位まで煮つめたもので、やはりケチャップやソースの原料として用いられるものであります。

(5) トマト・ペースト

裏ごししたトマトを二〇%以下まで煮つめて濃縮したものでビュ

今年から三本内地向トマト青果が出荷出来るようになり収穫期も同近かにむかえ、たのしみの多い事です。しかし、いざ収穫となると腐敗しかつた果実や著るしく形の整はないものが多量混在して困る事があります。

そこで今回は商品価値のないトマトや屑物を原料としたトマト加工品についてその概略を述べて見たいと思ひます。

## トマト加工品の種類

(1) トマト・ソリッド・パツク

完熟したトマトの皮を除き固形のまま、燻詰又はビン詰とし殺菌を施したもので主として料理に使いますが食卓の代りに洋食のつけ合せにも用いられます。

とビールビンで結構です。

## 二、つくり方

先ず水洗調製したトマトを皮つきのまゝ、適当(四つ切位)に切つて鍋に入れ焦げつかないように注意して十分柔くなるまで煮つめます。約半量位に煮つまり柔くなつた頃裏返し、して皮と種子を除き再び鍋に入れて煮つめ、僅かにドロリとなる程度まで濃縮します。

濃縮したものは熱いうちにビールビンに詰め、コルク栓を十分押し込み上から「ロウ」で封じておきます。

## 注

①ビールビンとコルク栓はあらかじめ三〇分位蒸して殺菌しビンの中に入れて詰めなければなりません。

②ビンを殺菌する場合はお湯が沸かないうち即ち水の時から入れて行います。

③熱いうちに詰めれば相当菌野産出来ますが更に長期菌野産する場合はビュレーを詰め終つた時水醋酸を一、二滴添加しておけば雑菌の発生を防ぐ事が出来ると云われております。

## 三、製 品

トマト特有の風味があつて、色は深紅色のものが極良品であります。

家庭でつくり出す場合、三斤位のトマトを処理すれば、ビール一本分位のビュレーが出来あがります。

## トマトケチャップのつくり方

### 一、材料の種類配合

材料の種類やその配合割合には、いろいろありますが入手し易い材料による一例を示しますと次の如くなります。

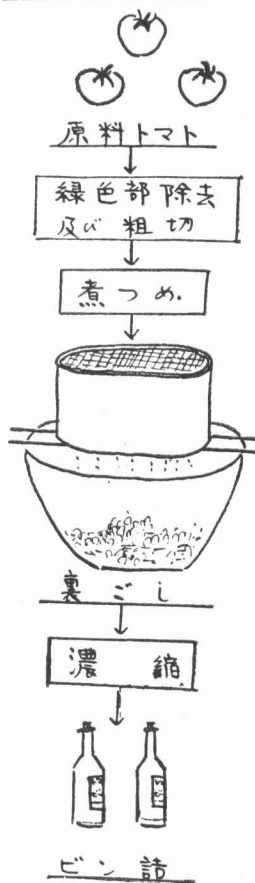
### 材料の配合

例 1

例 2

トマトビュレー		トマト	
たまねぎ	一五匁	たまねぎ	一〇匁
にんにく	二匁	にんにく	〇、五匁
桂皮	少量	桂皮	〇、六匁
とうがらし	〇、六匁	とうがらし	少々
食酢	五匁	こしょう	一匁
砂糖	八〇匁	砂糖	八〇匁
食塩	一五匁	食塩	一〇匁
味の素	少量	味の素	七〇〇
			〇、六匁

## トマトビュレーの製造工程



「め」ボトボト」する位の固さに煮つまつたら残りの材料を全部加えて軽く煮たてて、熱いうちにビールビンに詰めえ固く栓をして保存します。

濃さが足りない時又は風味を良くする為にリンゴケ皮分皮をむいてこまかく切り、バルブにして加えたり或は澱粉を加える事もあります。

## 三、製 品

外観は色が自然の深紅色で粒がこまかく、ビンを傾けてもすぐには流出せず、振つて出る程度のものが良品であります以上家庭で簡単に処理できそうなトマト加工法について述べ

## 二、つくり方

先づたまねぎ、にんにくをこまかく切つて約二倍の水を加えて一乃至二時間煮つめ裏ごしして汁液をとつておきます。

次に所要量のビュレーを煮沸しこれに、たまねぎとにんにくの汁液を加えて煮沸をつげ更に砂糖と食塩を加えて煮

ましたが、青果用として不向なトマトや、家庭菜園で二日に沢山とれて困るような事がありましたら、加下野産しておく事が無駄もなく一番よい方法だと思います。

(宮 里 興 信)

# 乳房炎の手当について

## 一、乳房の解剖

乳房は直接に乳の生成に与る乳腺(此を實質と云う)と此等乳

腺の間隙を充たし又乳腺全体を包む結合組織(此を間質と云う)更に乳腺で生成された乳汁が体外に排出される迄の間に通過して来る輸乳管、乳槽(又乳洞)乳頭管(又腺管)乳頭孔に区