

琉球大学学術リポジトリ

パインジャムの作り方

メタデータ	言語: 出版者: 琉球大学農家政学部 公開日: 2011-06-15 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	http://hdl.handle.net/20.500.12000/20356

パインジャムのつくり方

1956年度以来パイン栽培は急激に増加し、いわゆるパインブームをつくり、今年度の生産予想は、経済局の調べによると33,550トンになっている。

もとよりパインは罐詰原料として栽培奨励されたもので、今年度の本土向パイン罐輸出計画は578,434ケースとなっており、1ケース当り原料生果50Kg使うものとすればパイン生果収穫高の約86%(28,853トン)がパイン罐製造に使われることになる。残りの14%(約4,697トン)が粗ジャムや乾燥パイン、冷凍パイン等の製造及び生果として本土向輸出されたり、島内消費されるということになる。

今年は8月5日現在で既に300トン余の生果が本土向輸出されたと発表されている。パイン産業はパイン罐製造が本筋であるので政府では生果輸出や粗ジャムの製造については非常に憂慮されているようであるが、実態にはパイン粗ジャムの需要は1.0万罐(22Kg入)程度の予想であり、製造歩留80%と見て、原料は2.750トンで足り、これは収穫高の1割にもあたらぬ。又生果の輸出を1,000トン(去年は776トン輸出された)と予想してもパイン罐製造原料が不足することは考えられない。従って生産者としては将来余剰原料の出ることを見越して家内工業的簡単な、しかも設備費が余りかからないような加工品について絶えず研究していくべきだと思う。

1. パインジャムのつくり方

A 原料について

生産者が収穫した生果中販売不能の果実を使えば良い例えば病害虫に一部侵された果実とか、過熟果、未熟果あるいは過小果実等は総てパインジャムの原料として利用できる。

B ジャムの製造原理

ジャムのできるわけはゼリーと同じで果実中に含まれているペクチンが糖及び酸と相互に作用して、凝固するためである。この三つの成分は適当な割合で存在しなければならない。この割合が不適当な場合は凝固しない。しかしジャムの製造はゼリーと異り、果肉が混じているのでペクチン、酸、糖の割合やこれによる凝固の状態はそれ程厳密にする必要はない。

C つくり方

パインジャムは果肉全部を砂糖とともに、果実の形をほとんど残さずに適当の濃度まで煮つめたものであるが家庭的に少量つくる場合のつくり方を示せば次の通りである。

(1) 原料処理

先ず収穫後販売不能と思われる果実を採取し、病害虫に侵された部分や、過熟のため腐敗せる部分を切除し、尚香味の悪くなったものは取除き、よく水洗して、土砂などの汚物を除き、包丁で4つ割し、果しんを切除して皮を剥ぎ、適当の大きさに切り小片となす。

次に味噌製造に使用される家庭用手回しミンチで碎き果肉をドロドロにする。

(2) 煮沸と砂糖の添加

原料処理せる果肉を一定量採りステンレース製の鍋かホーロー引鍋に入れ、強火で30分間位絶えずかくはんしながら煮詰める。次に所要量の砂糖(島産白糖を使用しても良い)を半量加え、かくはんを続けながら溶解し、完全に砂糖が溶けたならば残りの半量を1-2回にわけて加える。煮詰め時間はなるべく短時間で終るようにし、大体砂糖を加えてから15-25分位で仕上げるようにする。

注1. 鍋は必ずステンレース製かホーロー引鍋を用い鉄鍋は使用しないこと

2. 煮詰め中は絶えずかくはんを行いコゲをつかさ

ないように注意すること

3. 煮つめ中に浮いてくる泡や凝固物はなるべく網ですくいとること

(3) 仕上げ

砂糖を加えて約20分間位煮詰めると温度が104-105°Cに上昇するから、この温度に達したら加熱を止め、他の容器に移す。しばらくすると泡は表面に集まってくるから、しゃもじで取り去る。

(4) 肉づめと殺菌

泡が入らないようにしながらアンカーピン又は罐につめる。

あらかじめ殺菌したピンに熱いうちにつめ込めば殺菌しなくともある程度貯蔵できるが安全のために80-100°Cの熱湯中で10-20分間殺菌を行えば相当期間貯蔵出来る。

(5) 製品

製品は外観パイン特有の黄金色を呈し、風味もパイン香のあるものが良品である。パンにつけたとき一ように伸び、繊維少なく、適度の柔らかさがなければならない。

2. パインジャム製造の一例

上記の方法で、筆者が行った試験製造の一例を示せば次の通りである。

1) 原料

原料は、本部町伊豆味で購入したものであるが一級品から四級品まで取混ぜたもので、品質は過熟せるもの未熟のもの、運搬中傷のついたもの等があり、一様ではなかったが腐敗果を除いて全部使用した。

2) 原料処理

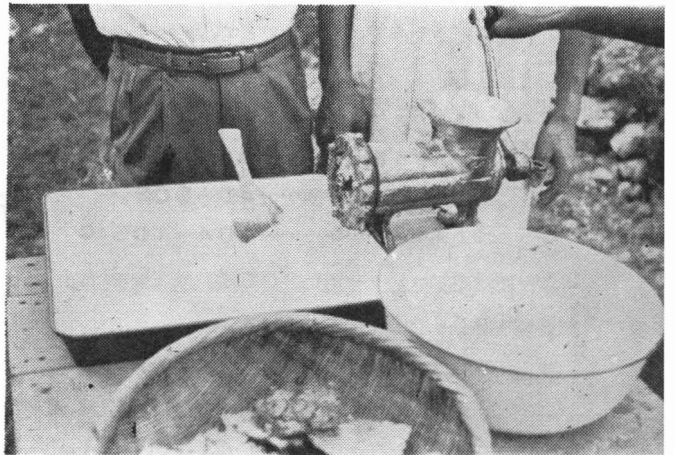
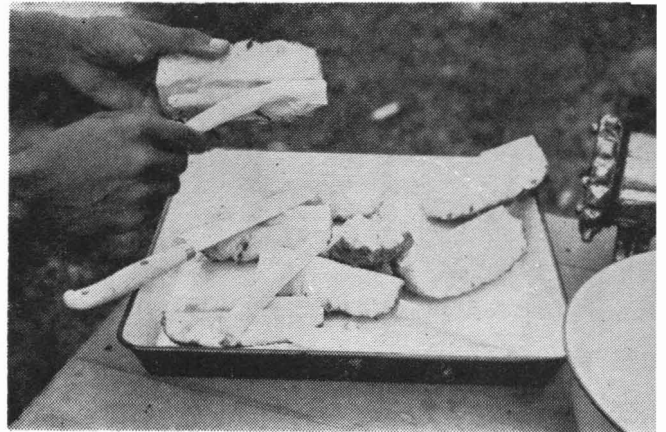
生果11.15Kgを3回に分けて水洗を行い、直ちに剥皮してしんを除き、果肉5.8Kg(52%)を得た。更に果肉を手回小型ミンチで碎き、5.2Kgのパインパルプ(ドロドロになった果肉汁)を製した。

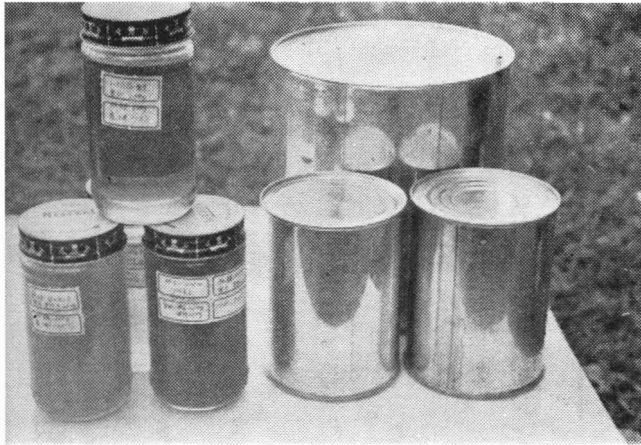
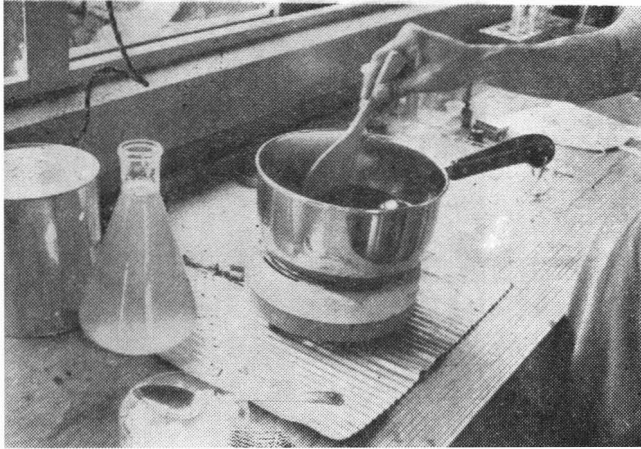
3) 試験製造

小型の家庭用ステンレス製鍋を使用したので一定量

(写真)

- 上・原料のパイン
- 中・しんと皮をとりぞく
- 下・果肉をミンチにかけてパインパルプにする





(写真)

- 上・ パインジャムのにつめ
- 下・ 出来上りのパインジャム

づつ6回に分けて採り、砂糖の使用量を5割-1.0割として試験を行ったのであるが、ここでは便宜上総量を示すことにする。

- パインパルプ……………5.2Kg
- 砂 糖……………3.18Kg
- 煮沸及び煮つめ時間……45-50分
- 仕上温度……………104-105°C

加熱には電気コンロを用い30分間煮沸濃縮を行い、加糖後15分-20分間で仕上げた。

仕上品の肉づめは、予め煮沸殺菌してあるネスコーヒーの空ビンに300g.宛つめ、80-100°Cの熱湯中で20分間殺菌を行い、製品とした。

4) 試験結果

製品を見るに色沢は黄金色を呈し、パイン特有の香味があり、パンにつけるとノビも良好で、市販品のパインジャムに比べ品質は遙かに優良であった。

収支計算

以上の小試験の結果で収支を計算するのは早計ではあるが、御参考までに示すと次の通りである。

支 出

原料生果代	11.15Kg	78.05仙
砂 糖	3.18Kg	79.50仙
容 器	19ヶ	47.50仙
計		205.05仙

上記の算出は原料生果代をKg当7仙、砂糖25仙、容器(ネスコーヒーの空ビン)1ヶ当2.5仙として計上したものであるが、人件費や電熱費その他については計上していないので正確とはいえないが、製造費としての凡その見当はつけられると思う。

収 入

製 品	19ヶ	380.00仙
-----	-----	---------

製品は5.7Kg得たので 容器1ヶ当300gづめとして19ヶ分あった。

製品の算出は、市販のパインジャムは1ピン29仙-30仙で小売されているのでこれより推して1ピン20仙として計上した。

即ちこの概算によると差引約175仙の利益ということになる。

む す び

実験室においてパインジャムの製造試験を行った結果を基にしてパインジャム製造について述べましたが、パイン生産に従事しておられる農家の皆さんに幾分でも参考になれば幸いです。これだけではいづくせない事も多々ありますが、自家用製造の程度で農家の皆様も一度試みて下さるようお願い致します。(宮里興信)