

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11) 特許出願公開番号

特開2006-93

(P2006-93A)

(43) 公開日 平成18年1月5日(2006.1.5)

(51) Int. Cl. F 1 テーマコード (参考)
A 2 3 L 1/212 (2006.01) A 2 3 L 1/212 E 4 B 0 1 6

審査請求 未請求 請求項の数 2 書面 (全 3 頁)

<p>(21) 出願番号 特願2004-204000 (P2004-204000) (22) 出願日 平成16年6月15日 (2004.6.15)</p>	<p>(71) 出願人 503429515 山崎 裕康 東京都西東京市栄町1丁目15番31-1 〇4号 (72) 発明者 山崎 裕康 東京都西東京市栄町1丁目15番31-1 〇4号 Fターム(参考) 4B016 LC06 LG12 LP06 LP11</p>
--	--

(54) 【発明の名称】 冷凍水煮メンマの製造方法

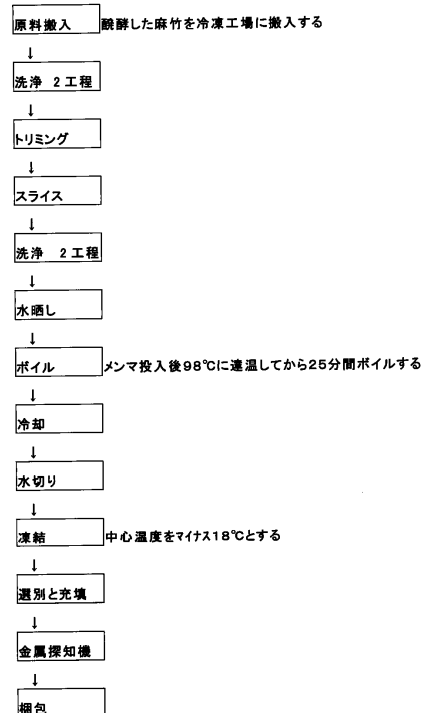
(57) 【要約】

【課題】長い歴史の中で、人々は竹の子（麻竹）を自然醗酵させメンマとし、食するようになった。尚且つそれを保存するために、乾燥し、塩蔵した。

人々は乾燥し塩蔵することにより乳酸醗酵を止め、保存性を高める知恵を持っていた。この人々の知恵により生まれた乾燥メンマと塩蔵メンマを現代の社会の中で簡便に原料として、または家庭の食材として使えるように、食品メーカーやレストランまたは消費者の簡便性の追及、美味しさの向上を課題とした。

【解決手段】醗酵した麻竹を乾燥や塩蔵にせずに、ポイルして乳酸菌を死滅させ、凍結することにより冷凍水煮メンマとした。

【選択図】図1



【特許請求の範囲】

【請求項 1】

醗酵した麻竹をボイルにより乳酸菌を死滅させ、凍結により保存性を高め、乾燥メンマや塩蔵メンマと同じように市販用水煮メンマの原料として用いる、原料メンマの製造方法。

【請求項 2】

乾燥メンマまたは塩蔵メンマの原料である醗酵した麻竹を、原料として、ボイルにより乳酸菌を死滅させ、凍結により保存性を高める請求項 1 の製造方法により製造する、冷凍水煮メンマ（市販用食品）の製造方法。

【発明の詳細な説明】

10

【技術分野】

【0001】

この発明は、醗酵した麻竹（マチク）の保存方法として、古来よりの乾燥または塩蔵により乳酸醗酵を止め、保存性を高めた乾燥メンマ、塩蔵メンマの製造方法とは異なり、醗酵した麻竹を、ボイルにより乳酸菌を死滅させ、凍結することによって保存性を高め、食品メーカーの原料として機能性と簡便性を向上させた、原料としてのメンマの製造方法に関するものである。

と、同時に市販用食品である、水煮メンマの新たな製造方法でもある。

【発明の開示】

20

【発明が解決しようとする課題】

【0002】

メンマは約 1 m に成長した麻竹（マチク）を収穫し、ボイルし皮と節を除去してから、放冷後、竹箆にビニールで密閉し、約 1 ~ 2 ヶ月掛け自然乳酸醗酵を行う。その後、天日乾燥または塩蔵によって乳酸醗酵を止め保存性を高める。これが従来の原料メンマの製法である。この乾燥メンマまたは塩蔵メンマを原料として、市販用食品としての水煮メンマを製造する場合、長時間に渡る水晒し、ボイル作業によって乾燥戻し、塩蔵戻しを行い、その後、袋にメンマと pH 調整液を充填し、密封後加熱殺菌して、水煮メンマとし、市販用食品として商品化する。市販用水煮メンマまたは業務用水煮メンマは、通常そのまま食するのではなく、調理し味を付けてから、または他の食材（肉や野菜）と混合し調理してから食するのが一般的である。

30

従来の乾燥メンマや塩蔵メンマには次のような欠点があった。

（イ） 乾燥または塩蔵することにより、乾燥戻しや塩蔵戻しの後に、筋が残ると同時に歯切れが悪い。

（ロ） 乾燥または塩蔵された原料メンマは、市販用水煮メンマの生産の工程で、乾燥戻し、塩蔵戻しに多大な手間と時間と費用が掛かる。

（ハ） 乾燥戻し、塩蔵戻しの工程により、メンマ本来の旨み成分が流失してしまう。

（ニ） 市販用食品または業務用食品として水煮メンマを製造する工程で、保存性を高める為に pH 調整を行うが、これによって酸味が生じ、メンマ本来の味を阻害している。

40

本発明はこれらの欠点を除くためになされたものである。

【課題を解決するための手段】

【0003】

醗酵した麻竹を、乾燥や塩蔵により乳酸醗酵を止めるのではなく、ボイルにより、乳酸菌を死滅させ、凍結することにより、冷凍保存した。

【発明の効果】

【0004】

本発明は以上のようにあり、醗酵した麻竹を乾燥や塩蔵にしないで、凍結したことにより、乾燥や塩蔵の戻し工程が必要なくなった。解凍するだけで食材として利用できるように

50

、食品メーカーやレストランや消費者等の製造または調理の簡便性の向上が実現した。この製法により原料メンマとしても市販用メンマとしても、両方に使用できる水煮メンマが実現した。この冷凍水煮メンマの味はpH調整の酸味がなく、筋がなく、柔らかく、歯切れが良く、食感の良い、美味しいメンマとなった。

【発明を実施するための最良の形態】

【0005】

以下、本発明の実施の形態について説明する。

醗酵した麻竹の異物及び挟雑物を除去し、スライスして、水晒しを行い、その後にボイルする。ボイル後、冷却してから、IQF（急速パラ凍結）またはBQF（急速ブロック凍結）にする。

10

【実施例】

【0006】

約1mに育った原料の麻竹を竹林から収穫し、ボイルした後に竹箆に入れビニールで密閉し、自然乳酸醗酵させる。醗酵した麻竹を工場に搬入し、洗浄し、トリミングした後に、スライスし、水晒しを行い、ボイルする。

ボイル後冷却し、IQF（急速パラ凍結）またはBQF（急速ブロック凍結）に凍結し冷凍保管する。

【図面の簡単な説明】

【0007】

【図1】工程図

20

【図1】

