

# タマネギの加工に関する研究

## 第1報 規格外タマネギを利用した「うたがき漬」について

川崎重治 (佐賀県農業試験場)

KAWASAKI, S. : A Method of Onion Pickle, 'Utagaki-zuke', made from Nonstandardized Onion

佐賀県におけるタマネギ栽培はほぼ2,500haに達し、約11万有余の生産があるが、そのうち商品化できない規格外タマネギが相当量に及ぶ。また、貯蔵中の腐敗量も多い。これら規格外および腐敗タマネギの廃棄は、新たな産業公害を起こしたり、病害防除面から好ましくなく、適当な処理対策の確立が急務である。一部ではたい肥化や焼却処理あるいは、メタンガスなど補助エネルギーへの変換などで実用化されている。筆者は水田の作付体系のなかで、土壌への還元と作物への影響、たい肥化、さらに食品化などを検討中である。とくに商品化できない規格外のくず玉の附加価値を高めるための漬物加工について取り組んできた。なかでも酒粕漬は、独特な風味をもち、品質がよく、商品性が高く、実用化できることを認め、「うたがき漬」としたので、その製造法の概要を報告する。

### 1. 製造法の概要

素材(タマネギ)の調整から本漬け、仕上りまでの製造過程は第1図に図示する。素材は球径5cm以下の小玉を用い、枯れた茎と根をやや深めに切除し、汚れ皮や硬皮を剥皮した後、水洗する。塩漬け用の容器に移し、その後、あらかじめ用意した10~15%塩水を注入して、軽く重石を置すが、5~7日経過した後水気をふきとり、塩抜きに入る。塩抜きは新しい酒粕または古粕でもよいが、タマネギと交互に詰めた後密封して、ショウジョウバエの侵入を防ぐ。塩抜きは7~10日程度で、その後は新粕を用いた本漬けに移る。本漬け期間は10~15日で食用に供することができる。

本方法は、短期貯蔵用であり、長期貯蔵用は塩漬け時の塩水濃度を素材の重量比で20~30%として、塩水濃度を高め、2~3日間塩漬けする。

### 2. 製品の品質と用途

肉質はち密で、しゃきっとした歯ざわりで、タマネギ臭は極めて少なく、独特な風味がある。製品は淡黄~黄白色、貯蔵期間が長いと餡色となり、色あがりがよい。また、生食用のレッド系品種を素材とすると、鮮やかな鮮紅色で見映えが良く、盛りつけ時の外観が優れている。したがって、洋酒や日本酒のさかなやおかずとして利用できる漬物であり、また、製品は水洗いせずに、酒粕をふきとる程度にとどめるほうが、風味がよい。

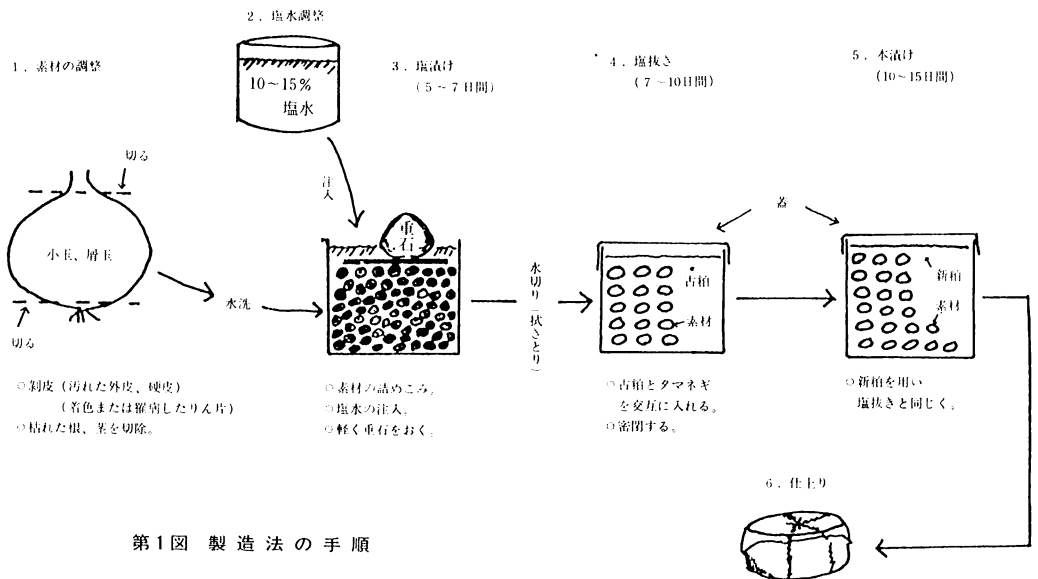
製品の貯蔵期間は、塩漬け時の塩水濃度が10~15%と薄い場合は約1カ月以内が適当で、それ以上になると変質すべくなる。塩水濃度が高くなると3カ月余でもほとんど変質せず、むしろ、風味を増してくる。

### 3. 素材の形質

素材の大きさは、球径が5cm以下のものが製品の仕上りが良く、いずれの品種でも利用できるが、よく緊ったもの程良く、やや腰高の扁平形すなわち、早生種が理想的である。

### 4. その他

外皮の剥皮能率を高めるには、汚れ皮のみを除き、水洗いして塩漬けし、塩抜き時に剥皮すると簡単である。



第1図 製造法の手順