

# さんま・さけ缶詰 の作り方

6号缶 50～60缶分

具 材		調味料		備 考
材 料	割 合	材 料	割 合	
さんま・さけ	10kg	醤油	1.0%	さんまは大型が良い
食塩	適 量	砂糖	1kg	
		みりん	300cc	
		味噌	400g	
		水	700cc	
		ほんだし	適 量	
		生しょうが	適 量	千切りまたはうす切り

他の魚でもOK 工夫してみてください！！

## 1. 準 備

- (1)〔さんま〕は、頭、尻尾と腹を割かないで内臓を取り（つぼ抜き）きれいに洗い、縦詰めの際は45mm前後、横詰めの際は30～40mmに切り、5%の塩水に約1時間浸した後水洗いしてから水気を切る  
〔さけ〕は、頭、内臓、尻尾、うろこを取り、きれいに洗い2枚おろしにして、缶への収まりを考えて45～50mmに切った後、適当に縦割りに切り、5%の塩水に約1時間浸した後水洗いしてから水気を切る
- (2)調味液をつくり好みの味に調整し、千切りしょうが、缶等を用意する。

**2. 蒸煮脱水** 原料魚を缶に入れ、ガス蒸し器で加熱し（100 20分間）缶の中にたまった汁を捨てる

**3. 調味液の注入** 原料魚の上に千切りしょうが適量をのせ、加熱した調味液を缶のふちまで注入する（1缶当たりの注入量は、40～60cc）

**4. 脱 気** 調味液を注入した缶に蓋をのせ、ガス蒸し器に入れ脱気する（95 ～100 20分間）

**5. 巻 締** 缶の熱いうちに缶巻き締め機で缶を密封する

**6. 殺 菌** 密封した缶をオ・トクレ・ブ（レトルト調理殺菌機）に入れ、加熱殺菌する（113～116 70分間、25缶以下の場合、圧力釜でOK）

**7. 完 成** 出来上がった缶の汚れを洗った後、水気をふきとって保存する。

ガス蒸し器の取り扱いは・・・ 運転中のセイロ出し入れ時には、高温蒸気により大変危険です  
耐熱グローブを着用し、ドアを開ける時は顔を近づけないように！！

## MEMO

- ・水煮のときは・・・調味液を0.5～1.0%の塩水にする
- ・缶の大きさ・・・6号缶を用意しています

（直径77mm 高さ約61mm 容積約234ml）

4号缶（直径同じ、容積6号缶の2倍）も対応可能です・・・ご相談ください  
缶詰は、しばらく置いた方がおいしい！！

