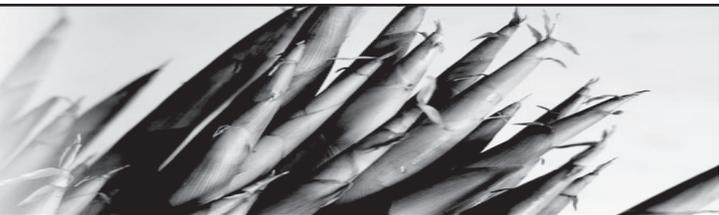


# たけのこ

## 缶詰・ビン詰のつくり方



当店では、容器に詰めていただくまでの工程はお客様にお願いしております。  
加工不良を防ぐため、下記の点にご協力ください。

タケノコは鮮度が落ちやすく、臭いもつきやすい原料です。  
鮮度を保ちながら加工する為には、採取したその日のうちに下処理をすることをお勧めします。

### ■ 理想的な下処理の進め方

- ① 採取 → ② その日の夕方迄に茹でる&皮を剥く → ③ 容器に合わせた長さに切る →  
④ 一晩流し水でアク抜きをする → ⑤ 翌日できるだけ早く容器に詰めて当店へ！

### ■ 加工前の下処理方法

#### 【1】 タケノコを採取したら、出来るだけ速やかに茹でる。

・沸騰したたっぷりのお湯に入れ必ず再沸騰するまで、加工用の場合は再沸騰後2～5分茹でれば充分です。

#### 【2】 すぐに流水で冷やす。

・まずは完全に冷やしてください。温みが残ると腐敗するのが早くなり、臭いが付きます。流水にして水温を低く保って下さい。

#### 【3】 タケノコの皮をむく。

・先端の柔らかい部分にはアクが多く含まれています。キレイに取り除いたほうがアクが抜けやすくなります。

#### 【4】 缶またはビンの長さに合わせてカットする。

- ・アク抜きの前に切り揃えておくとうアクが抜けやすくなり、翌朝も詰めるだけになります。
- ・まな板に印をつけ、数本まとめて先端を揃え、一度にカットすればきれいに切りそろえる事が出来ます。
- ・キレイに切りそろえてあると、ビン詰や缶の開封時も見栄えよくなります。
- ・お客様によっては、太い方がより長く入るように先端の部分の切り落とす方もいらっしゃいます。

#### 【5】 流水でアク抜きを6～8時間する。

・タケノコ水煮で一番大切な工程です。時間はタケノコの量と水量によって変わります。右ページをご覧ください。

### ■ 容器に詰める際に

	缶 詰	ビ ン L	ビ ン L L
重 さ (容器含む)	350 g 以内	550 g 以内	1 kg以内
長 さ の 目 安	10.5 cm以内	11 cm以内	15 cm以内

#### 【1】 容器にマジック(黒・油性)でお名前をお書き下さい。缶詰…缶裏へ先に、ビン詰…キャップへ。

・加工後の仕分けは記入いただいた文字・筆跡をもとに行っております。イニシャルはご遠慮下さい。

#### 【2】 容器内に収まるように詰めて下さい。

・機械でフタをする際にずれてしまいます。またタケノコが折れたり潰れたりします。

#### 【3】 詰めすぎないで下さい。必ず重さ制限内にして下さい。

・水が十分に入らず殺菌不良を起こします。また水分不足でタケノコが痩せます。

#### 【4】 容器に詰めた後は速やかに当店へお持ちいただくか、冷蔵庫で保管して下さい。

・タケノコはすぐに鮮度がおちます。時間が経つにつれ変色・異臭発生します。「ナマモノ」を扱うように低温の場所で直射日光を避けて取扱って下さい。特に6月以降は気温が上がるので注意が必要です。

危険だと判断した場合  
加工をお断りする事が  
あります！

## ■ 加工品には流水での十分なアク抜きが必要です

### 大事なのはこの3点！

1. 全体の水が対流するようにホースは下に設置する。
2. 水が動く状態をつくり（流水）、タケノコからアクが押し出されるようにする。
3. 流水によって水温が上がるのを防ぐ。

■タケノコを入れても余裕がある大きめの容器と、容器の底まで届くホースを用意し、「水が下から上へ流れ出るように」下へ通してください。

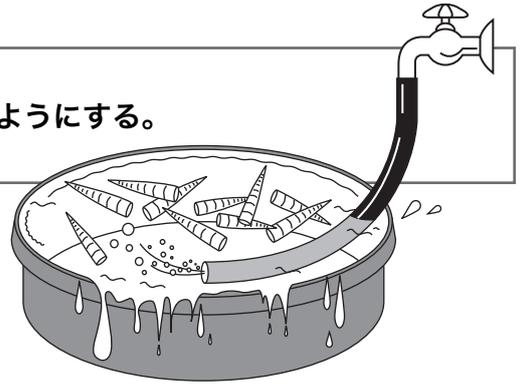
■必ず流水で行って下さい。溜め水では水が動かず、アクが押し出されないまま残ります。水温を下げておくためにも重要です。

■流水の水量はその時の気温、水温、タケノコの量によって違います。

…6月上旬までの夜であれば「鉛筆程度の細さの水量」、気温上がる日は水量を増やして。

…日中は水量を多くし直射日光を避け、できれば屋内で行って下さい。直射日光に当たると白く変色し鮮度が極端に落ちます。

…できるだけ夜間にアク抜きをするほうが水量を節約できます。



### Q. 加工後、水が白く濁りました。またはタケノコに白いものが付着しています。

A1. アク抜きが不十分だった為に加工時の加熱によってタケノコから再び水へ出たアクです。時間が経つとタケノコに付着して結晶となります。

A2. 加工前の鮮度が悪くて水が濁ってしまった場合もあります。次回加工の際は鮮度が落ちないうちに加工をお願いします。

### Q. タケノコが真っ白になりました。旨味が無いように感じます。臭いがします。

A1. 日光に当たるとタケノコが真っ白に変色することがあります。それを防ぐにはアク抜きを夜間に行うのが一番の方法です。日中にアク抜きをする場合、容器に軽くフタをして日光に当たるのを防ぐなどの対処が必要です。お風呂場など室内でも日光が当たる場所は気をつけてアク抜きをしてください。また日光に当たると水温が上がります、水量を多くしたり氷を入れるなどして水温が上昇しないような対処も必要です。

A2. アク抜きのし過ぎによって真っ白になる場合もあります。その場合、風味も一緒に無くなり旨味が感じられなくなります。万一、アク抜き終了後すぐに加工へ持ち込めない場合は、水をいれた容器・袋にタケノコを入れ、冷蔵庫で保管してください。臭いが発生したものは加工をお勧めしません。※加工可否のアドバイスは当店も行いますが最終判断はお客様が行って下さい。加工後のクリームには応じられません。

### <タケノコのアク>

アクは、タケノコに含まれるチロシン（アミノ酸が主成分）が原因です。鮮度が良い時は大事な旨味成分ですが、同時に腐敗した時の臭いの一因でもあります。健康上の害は無く、加工品を開封した時に万一タケノコに付着していても召し上がる事ができます。気になる方は洗い流してから召し上がって下さい。

## ■ お引き取りの際は、必ず引換券をお持ち下さい。

・繁忙期はたくさんのお客様の委託品をお預かりし「番号順」ではなく「受付個数・種類別」で倉庫に保管しています。引換券が無いと探すお時間がかかり、また渡し間違いの危険があります。ご協力をお願いします。

※引換券を紛失された場合は、お名前・電話番号・受付日・加工した容器の種類と個数をお知らせ下さい。

■賞味期限/缶詰は3年、ビン詰は1年です。

■保存の注意/高温・多湿を避け、特にビンは直射日光に当たらないように保管、また冬場は凍らないように保管してください。

■未使用の容器は返品できません。食べ物を入れる容器ですので、安全管理の都合上ご返品はお断りしております。

使わずに残った容器は、さびないように段ボールなどに入れ、ホコリと湿気を避けて保管してください。

■加工不良の場合、内容物の腐敗により加工から数日中のうちに容器が膨張します。その場合は加工不良の可能性がありますので、容器を開けずに当店へお持ちください。もし加工よりだいぶ時間が経っている場合、特に冬期は中に入っている水が凍り、容積が増えて容器が膨張している可能性があります。

つくった皆さん、もらった皆さんに喜ばれる缶詰・ビン詰を造りたいと思っております。  
より良い加工のために、ご協力くださいますようお願い申し上げます。

「自然の味を食卓に」 缶詰・ビン詰委託加工専門店

7月上旬まで 営業時間を 午前7:30～午後7:00 に延長し毎日営業!

# セイナン缶詰加工所

(通常:午前8:30～午後5:30 定休日:毎週木曜日)

盛岡市西仙北1丁目11番13号 / TEL 019-636-3232

ホームページ&ブログ開設中!タケノコの入荷状況、詰め方のポイントなど情報を提供しています

セイナン缶詰 で検索