

キムチ製造から販売について

園芸高校 BS科農産加工班 奥西・中西・仲里

平成29年度の記念祭で販売するキムチに園芸産の作物をどのようにして入れるかを試行錯誤しながら製造を行った。

キムチ材料...大根1本あたり、人参(3分の1)、塩(100g)、唐辛子(粗びき20g粉末80g)、玉ねぎ(2分の1)、柿(1個)、にんにく(2片)、生姜(2片)、黒糖(15g)、アミの塩辛(大さじ1)、ナンプラー(20ml)、もち粉(大さじ1)、だしの素(大さじ2)、水(ぬるま湯100ml) ※記念祭ではこれを25本分作りました。

作り方

- A 下ごしらえ…①大根を水洗いし、角切りにして塩をもみこむ。
②ビニール袋に入れ口を縛り、重石を乗せ2時間漬ける。
③人参を細長く切る。
④玉ねぎ、柿、にんにく、生姜をすりおろす。
- B キムチの素…⑤唐辛子粉、黒糖、ナンプラー、アミの塩辛をボウルに入れる。
⑥人参、玉ねぎ、柿、にんにく、生姜と⑤を混ぜ合わせる。
⑦水(ぬるま湯)にもち粉、だしの素を入れ、とろみが出るまで混ぜる。
⑧上の⑥と⑦を混ぜ合わせる。
- C 完成、保存…⑨大根の水を切り、軽く水洗いをする。
⑩大根と上の⑧を合わせ、混ぜる。
⑪保存容器に入れ始めは常温で24時間、翌日から冷蔵庫で保存する。

写真



大根カットの様子



キムチの素



充填の様子



このようなラベルを作りました↑



販売の様子

まとめ

記念祭での販売へ向けての数か月で味や見た目の良さを追求し、試作を行ってきました。
その結果、記念祭当日では約120食を完売することが出来ました。今後はもっと良くなるように改善点を見つけ、平成30年度の記念祭で販売できるように頑張っていきたいと思えます。