



京のはあもにい！

～京都発世界！レトルト食品（鰻の西京味噌煮）の可能性を追求せよ～



京都先端科学大学附属中学校
2年 上山幸菜 江部花音
(はあもにいず)

はあもにいず



海の宝、鰹と「骨切り」 ～究極の職人技～



鰹の小骨は約**3500本**！

骨切りとは、小骨を断ち切ることで、
食べる際に骨が引っかかることを防ぐ技術。
和食のプロでも難しい。

↓料理人の美田さん

京都の名店
「京町家パウゼ」を
取材しました！



もっと手軽に美味しく食べられる方法はないか？

そうや、レトルトにしたらええんや！

～地元企業との運命的な出会い～

『レトルト食品にするメリット』

- ①殺菌済みのため衛生的に長期保存が可能になる。
- ②常温で長期間保存出来るため店頭で販売しやすい。
- ③缶詰よりもかさばらない。
- ④廃棄量が減る（SDG s 14 海の豊かさを守ろう）
まさにいいこと尽くし！！



↑ 満水型油ジャケット加熱式装置

京都クッキング・ラボに
協力を依頼！



↑ 代表の栗木さん

鰻が生み出すはあもにい！～鰻をもっと美味しく、身近に～

京都版お雑煮→



地元のものにこだわりたい！



西京みそ

実際に
「鰻の西京味噌煮」
を作って検証！

←賀茂茄子田楽

4社の西京みそをくらべ、鰻に合う物を追及

	A社	B社	C社	D社
美味しさ	○	△	○	○
上品さ	◎	○	△	◎
鰻と合う度	△	△	○	◎

研究の末たどり着いたのが、本田味噌さんの西京みそ！

Let's調理 試行錯誤！

試作品1



骨切り無しを10分煮



骨だらけで危険…

試作品2



圧力鍋145kPaで
約10分加熱



骨感は薄くなった
が、味噌が変色…

試作品3



圧力鍋100kPaで
計18分加熱



味噌の風味
が消えた…

試作品4



骨切り済を5分煮



美味しくできた！

いよいよ作っていくで！！

京土愛（郷土愛）が凄まじい私たちが考えた 西京味噌＋鰯＋醤油 で
京都らしい三品のハーモニーを考案。名付けて・・・

京のはあもにい



京都の老舗、
室町の「本田味噌」の味噌



鷹峰の「松野醤油」の醤油

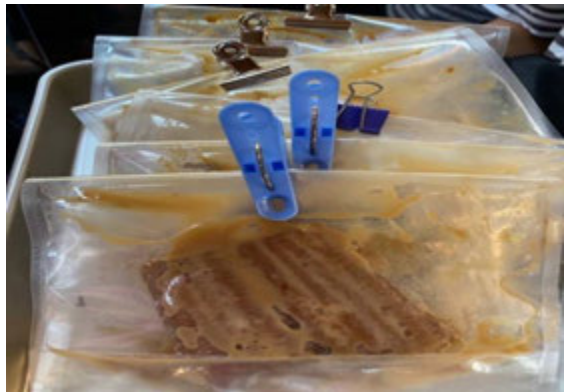
材料

- ハモ 1匹
- 酒 150 cc
- みりん 50 cc
- 薄口しょうゆ 25 cc
- 西京味噌 大さじ2.5
- 砂糖 大さじ2.5
- 片栗粉 適量
- 生姜 1mmスライス10枚

これこそ、西京(最強)のはあもにい！！

ほなレトルトにするで！～レトルト加工～

①



調理後の鱧の味噌煮をレトルトの袋に詰める。

②



袋の中の空気を抜き、真空にしてから熱で封をする。

③



装置にレトルトのパウチを入れ、100度のお湯と180度のオイルを循環させ中心温度を120度まで上げる。

④



1.25Mpaで加圧しながら、高温を4分以上保つ。

～はあもにいのこれから～

はあもにいず



試験の結果・・・

一般生菌数 300 (cfu/g)以下

→ 合格

水分活性試験 0.94~0.95 Aw

→ 腐敗菌が育ちにくい0.90Aw以下を目指せ！

①片栗粉でとろみをつける

②塩分濃度を増やす

③煮汁を煮立たせる

まだまだ進化中！



世界に広がれ、うちの京のはあもにい！