

ひろしまけん た もの きゅうしょく
広島県のおいしい食べ物を給食でつかってるよ！

たべもの新聞

Vol.22 オイスターソース

平成27年10月29日 廿日市学校給食センター

オイスターソースができるまでを紹介します！

給食で使用しているオイスターソース（カキエキス）は、商工センターにある広島県漁業協同組合連合会で作られているものを使用しています。今回は、オイスターソース（カキエキス）の加工の様子を紹介します。

（カキの養殖については、以前食べ物新聞Vol.14で紹介していますので、そちらをご覧ください。）



オイスターソースは広東料理でよく使われるカキを主原料とする調味料のひとつで、日本語では牡蠣油とも言います。カキを茹でた際に出る煮汁を加熱濃縮して作られます。廿日市学校給食センターで使っているオイスターソースは広島県産のカキの煮汁を使用し、食塩以外の添加物を加えず、カキ本来の旨味が味わえます。



オイスターソースの素の煮汁の作り方

☆乾燥ガキを製造される方が生産者の方からカキを買い付けて、乾燥ガキを作る時に、オイスターソースの素になる煮汁ができます。



カキを洗浄します。



洗浄したカキをせいろに並べます。



せいろに並べたかきをまとめて沸騰したお湯につけポイルし、その後、乾燥ガキを作っていきます。



乾燥ガキです。

カキをポイルし終わった煮汁を使ってオイスターソースを作っていきます。

オイスターソースの作り方

☆乾燥ガキを作る際にカキをポイルした煮汁を広島県漁業協同組合連合会が購入し、さらに濃縮してオイスターソースを完成させていきます。



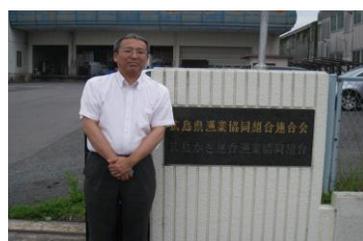
カキの煮汁を濃縮している様子です。朝10時から煮始め、夕方4時ごろまで、約6時間くらい煮詰めていくそうです。そうすることで旨味が凝縮されます。



出来上がったエキスが90℃以上あるかどうかを確認して缶に入れていきます。



しっかりと栓をして、2週間置いておきます。その間、缶の中に悪い菌が入っていれば、缶が膨らんでくるそうです。



広島県漁業協同組合連合会
営業課長 坂本晃韻さん

オイスターソースは、作る苦労より原料であるカキが育たないとできないので、カキの生育が大きなカギになります。カキはよくとれる年、とれない年がありますが、今年は、カキがあまりとれないそうです。それには、自然の力が大きく関係していて、自然の驚異を感じますねと話してくださいました。