

桜島火山灰干しの 美味しさの秘密と作り方

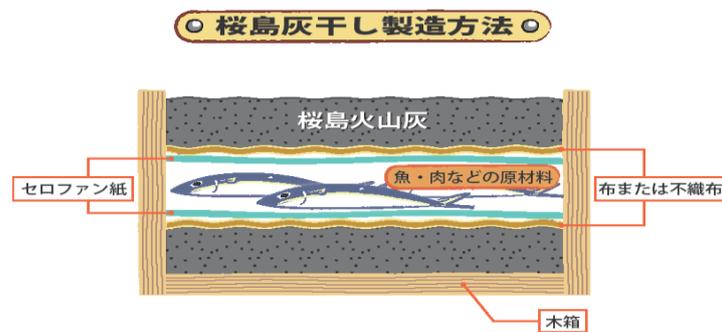
美味しさの秘密

最大の美味しさの秘密は**桜島の火山灰を100%使用**している事にあります。火山灰は、多孔質と言って多くの小さな穴を持っており、また**遠赤外線的作用**に近い効果もあります。これによって、天日干しや機械乾燥とは異なり、魚の身が酸化（脂やけ）しにくく、アミノ酸などの旨味成分が増すとされています。

アミノ酸は魚の美味しさのカギであると言われています。アミノ酸はたくさんの種類がありますが、多くはたんぱく質から分解・変化したものです。魚・肉など身を形成するたんぱく質は時間の経過と共に分解を繰り返していきます。たんぱく質の分解の過程でその「旨味のカギとなるアミノ酸」ができあがるまでじっくりと待つ。そして、セロハンの浸透圧により水分と**臭みがセロハン**を抜けて、**灰に吸収され、アミノ酸が凝集**されるためです。

桜島灰干しの作り方

- ① 食塩水で一定時間、漬け置きます。（原料、気温により微妙に調整します）
- ② 図のように原料をセロファン紙・不織布でくるみ、その上下を桜島火山灰で挟み込みます



- ③ 冷蔵庫で約4～48時間前後熟成（原料・大きさにより時間が異なります）

きびなごの灰干し作業

