

活動記録

一般社団法人まがたま

活動内容	炊出しベース作り	活動日	2023年2月25日
活動項目	配食活動	担当者	田中慶彦
活動先	淡路ラボ	報告	<input checked="" type="checkbox"/>
SNSリンク	#https://www.magatama.net/34292/# #https://www.facebook.com/magatama.gia/posts/pfbid021vQHvNG52h5CkTVFDL8byAG1		

状況 初めての多賀での初稼働でしたので、設備機器の具合、調理器具の使い勝手、調理工程の確認を調査も今回の目的。

活動記録 とうげさんにて10kg牛骨をわけいただきました。店長曰く、鮮度が良く水付け血抜きなしでも可能とのことでしたが、水道水にてしばらくつけて様子を確認。1時間ほどして水に濁りも出てこなかったため強火で火入れ。加熱してしばらくすると水が赤くなり、沸騰状態を約5分で灰汁が出だす。丁寧に灰汁をすくい、火を消して骨を取り出して茹でた水を捨てる。圧力鍋を水洗いし、骨を戻して、大師の水を20リットル、しょうが2本分スライスを加えて圧力作業に入る。
※「大師の水」…多賀ラボより5キロほどの場所にある、骨の煮出しに有効な硬水。今回は20リットル容器2本をいただきに出向いた。
出汁が良く出る部位をと、とうげ店長に御相談していたので、大きな関節部分が多く、膝骨などのその大きさと重さに今後の取り扱いで工夫が必要。基本の圧力時間で一回確認したところ、髓の固着がまだまで、牛骨ゼラチンも出し切れていないと判断して、工程を再度試す。強火で加圧10分した後、弱火にして約30分、消火後の放置して自然減圧。
※次回のために…骨の大きさと状況にもよるが、今回のような鮮度良い大きな関節部の場合は、灰汁取り後に強火加圧20分、弱火30分で消火、減圧放置1時間をめどに試す。
骨を取り出して、ほじくりだした大切なコラーゲンや髓を鍋に戻す。
大骨はまだ出汁が出るかもしれないと冷凍に保存した。小さめの骨は保護犬用に分ける。
鍋に残った今回の目的である「命の牛骨出汁」は程よくとろみも見られ、コクがかなり確認できた。味も申し分ない。提供するメニューにもよるが、最終的にどれくらいの水割合とするかは検討必要。
命の出汁を大きなレードルの背でザルにこしながら、深い2/3ホテルパンを型に厚め30リットルビニール袋へ入れる。約8リットルが2つの出汁と、こし残った筋や残コラーゲン、しょうが等は別袋にして、すべてを冷凍保存にして、今回の工程終了。
作業中の時間を利用して、玉ねぎを10キロ約40個弱をみじん切りにして、二袋に分けて同じく冷凍にした。

次回課題 課題として、大きな骨を如何に煮出すかが課題で、加圧をもう少しかけられる方法を検討。圧力鍋が50リットルサイズでも調理できるのは2/3の量までなので、今回の量が一度に作れるマックスであるため、作業工程の簡略化が課題。特に鍋が重いために無駄のない工程が求められる。同時に油が出るためにクリーンアップの資材設備を再検討必要。(手拭きの複数準備とブリーチなど)

備忘記録 今回は試験的に出会ったが、実際のキッチンカー炊出し時に、池上農場さんに玉ねぎ交渉が必要。
骨の大きさと状況にもよるが、今回のような鮮度良い大きな関節部の場合は、灰汁取り後に強火加圧20分、弱火30分で消火、減圧放置1時間をめどに試す。

参加者 田中慶彦

経費明細		計	¥11,860
2023/02/25	交通費	高速料金	¥5,560
2023/02/25	消耗品費	食材	¥0 しょうが2個
2023/02/25	消耗品費	食材	¥0 大師の水
2023/02/25	消耗品費	食材	¥6,000 池上農場10キロケース2個
2023/02/25	消耗品費	食材	¥300 とうげさんにて牛骨10キロ

