

目的 カキの加工については、干しがき、カキ羊羹、シロップ漬が紹介されているが、ジャムについての記載はほとんど見当たらない。これはカキが熱処理に対して渋味を溶出するので、ジャム加工が敬遠されてきたものと思われる。カキのジャム加工は渋味との関連を常に配慮する必要があるので、この点に留意して若干の実験を行なった。

方法 予備実験として、熟度の比較的初期の平核無(アルコール抜き)を用い、これを摩砕、裏漉したのちジャム加工を試みた。その結果熟度の初期のものは強い渋味を感じるが、軟らかくなるにつれて渋味が減少した。

本実験では、熟度の比較的すすんだ状態の軟らかい平核無(アルコール抜き)、富有、蜂屋(自然熟柿)を材料とし、ジャム加工に当たり加熱操作を88℃で、15～20分間行ない瓶詰とした。瓶詰ジャムは各試料につき、2個宛つくり、一方は100℃5分間乾熱殺菌し、他方はそのままとし、両者とも約6ヶ月間室温放置した。それらのジャムについて官能検査により品質を検討した。

結果 ① 渋味：熟度のすすんだ状態では、どの品種も強い渋味は感じられなかった。さらに、100℃5分間乾熱殺菌を行なった瓶詰ジャムでも、渋味は殺菌しなかったものとはほとんど差はなかった。② 品質、嗜好：製品の品質格差は若干みられたが、概して試食した結果「おいしい」という意見が多かった。

以上、カキジャムの加工には熟度のすすんだものを用いて、低温処理(88℃、15～20分間)すれば、おいしいジャム製品の作れる可能性があるものと思われた。