

バイオひょうたんごっこ 使用例



種類:小坪日本一

H:45cm φ:87cm

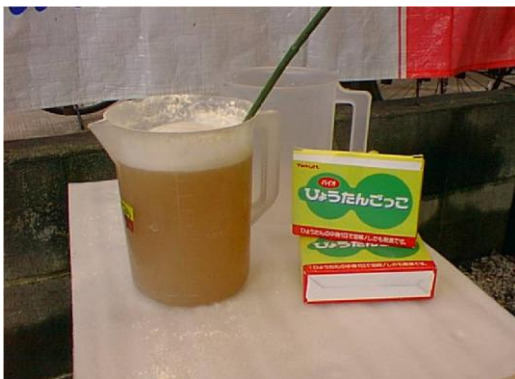
容積:12,000cc

重量:7.5kg



① ひょうたんごっこの使用量計算

- ・小坪日本一の容積を測定した結果、12,000ccであった。
- 0.5%液を使用するので、6袋(60g)必要となるが、ここでは、8袋(80g)使用した。



② 酵素液の調整

- ・ぬるま湯(40℃前後、1L)に酵素(アルミ袋)とクエン酸(透明袋)各8袋を投入し、ダマにならないように良く溶かす。



③ 酵素液注入

- ・ドリルまたはキリ、釘などで穴をあけ、予め長い棒でひょうたんの果肉をつぶし、空隙を広げる。
- ・酵素液を注入し、溶解開始(10:00)。
※最初は空隙が狭いので半量くらいでいっぱいになります。



④ 浸漬

- ・布で軽く栓をして、40℃のぬるま湯に浸漬し、酵素反応を促す。
- ・しばらくすると酵素が働いて空隙が広がるため、残りの酵素液を注入する(10:30)



⑤ 振とう

- ・酵素反応中、酵素液と果肉をよく接触させるため、時々(約10分毎)振とうする。
- ・浸漬と振とうを繰り返すことで徐々に空隙が広がってくるので、ぬるま湯を500ml補充する。(11:00)



⑥ ぬるま湯補充

- ・1時間経過後、天下一(写真右の小さいひょうたん)を追加。
- ・振とう後、ぬるま湯をそれぞれ補充。
 - 1) 500ml 補充(12:10)
 - 2) 300ml 補充(13:10)
 - 3) 500ml 補充(14:30)
 - 4) 250ml 補充(15:30)



⑦ 残渣チェック

- ・中の様子をチェックするために、5時間経過後、溶けた果肉とタネおよび酵素液を取り出す。



- ・小坪日本一のタネおよび残渣

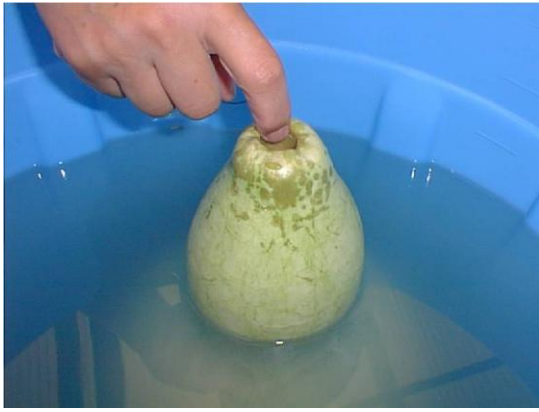


- ・酵素液はまた使用するため、果肉等の残渣をザルに受け、ろ液と残渣を分ける。



⑧ 酵素再処理

- ・ろ液をひょうたんに戻す。
ひょうたんの口までぬるま湯を補充し、酵素処理を再開。
- ・タンクにお湯を加え保温し、オーバーナイト(16:30)。



⑨ 2日目

- ・21時間経過後、果肉はほとんど溶解している。
- ・上部を残してほぼ水中に沈む。



⑩ タネと残渣

- ・タネ: 765個 (前日: 171個、本日: 594個)



⑪ ひょうたんの表皮処理

- ・水に1~2週間浸し、表皮を軟らかくする。

※この際に中身の溶解に使用したろ液を使用すると作業が早まります。



- ・そのままでは、上部が水面より出ることがあるので、重石を乗せて完全に水中に浸す。

※水処理中にひょうたんが空気に触れると、そこだけ変色して出来上がりが悪くなるので注意が必要です。



⑫ 表皮除去(1週間後)

- ・表皮が腐り、溶液が濁ってくる。



- ・表皮が溶けて、剥がれたひょうたん(小坪日本一)



- ・表皮剥離後の状態(左:天下一、右:小坪日本一)



- ・表皮剥離後の内容物残渣



⑬ 灰汁抜き処理

- ・灰汁が出なくなるまで、清水で灰汁抜きを行う。

※完全に灰汁抜きを行うと、仕上がりがきれいになります。

⑭ 乾燥・完成

- ・晴天下で乾燥させ、完成。

※曇った日が続くと場合、カビが生えたりすることがあります。