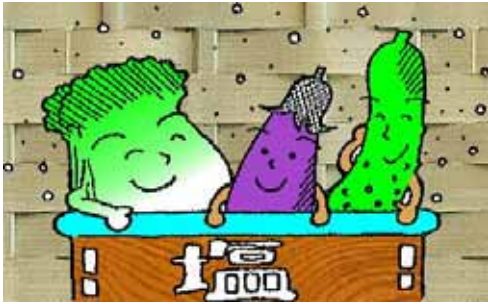


塩蔵漬け物



塩の性質

浸透圧が強い
脱水性がある
殺菌力が強い

塩の働き

1. 野菜類、魚肉類は、塩漬けされると水分が外に出ます。
2. 水分が外にだされると、細胞の働きが止まります。
3. 細胞の働きが止まりますと、野菜類、魚肉類の成分の消耗がなくなります。
4. 成分の消耗がなくなると、細胞内の酵素の働きで生臭みをとおり、うま味・風味・香りをつくります（発酵食品）。

野菜類の収穫期は、季節的で出盛期間が短い、従って最盛期に多量に収穫された野菜類は、塩蔵し、長期間保存して二次加工（調味料）の原料又は料理の材料に使用する。塩蔵野菜類は、下記の要領で下漬（塩押）して余分の水とアク汁を捨て、本漬（漬直し）をして保存します。

