

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公 開 特 許 公 報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開2003-193

(P2003-193A)

(43) 公開日 平成15年 1 月 7 日 (2003. 1. 7)

(51)Int.Cl. ⁷	識別記号	F I	テーマコード*(参考)	
A 2 3 L	1/275	A 2 3 L	1/275	4 B 0 1 6
	1/0528		1/20	1 0 4 Z 4 B 0 1 8
	1/20	1 0 4	1/32	Z 4 B 0 2 0
	1/32		1/325	1 0 1 C 4 B 0 3 4
	1/325	1 0 1	1/212	1 0 2 A 4 B 0 4 2
審査請求 未請求 請求項の数4 O L (全 4 頁)				

(21) 出願番号 特願2001-187652(P2001-187652)

(22) 出願日 平成13年 6 月 21 日 (2001. 6. 21)

(71) 出願人 501249216
佐々木 ハルコ
宮崎県東諸県郡綾町大字北俣538番地 1
(72) 発明者 佐々木 ハルコ
宮崎県東諸県郡綾町大字北俣538番地 1
(74) 代理人 100087228
弁理士 衛藤 彰

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 食品の着色方法

(57) 【要約】

【課題】 ゆで卵などのように着色が困難な食材に、自然物由来の着色材料を使用し、所望の色または模様を容易に着色することができる食材の着色方法を提供する。

【解決手段】 水 7 0 0 c c に、黒色の古代米大さじ 3 杯と殻を剥いたゆで卵 3 個とを入れ、加熱した。水温が約 9 5 になったところで、沸騰しない温度を維持した。この温度で約 2 0 分間煮込んで、酢を添加した。浸漬した状態で約 8 時間放置した。水から引上げてみると、ゆで卵の表面は深緑に着色されていた。

【特許請求の範囲】

【請求項 1】 食品を植物由来の着色材料とともに水に浸漬し、これを水温 8 5 ~ 1 0 0 で或る一定時間加熱し、加熱後に色彩に応じた定着処理を行うことを特徴とする食品の着色方法。

【請求項 2】 定着処理が、酢類または食塩を添加することであることを特徴とする請求項 1 記載の食品の着色方法。

【請求項 3】 加熱する前に、他の材料とともに酢類または食塩を水に混入させることを特徴とする請求項 1 記載の食品の着色方法。

【請求項 4】 食品が、ゆで卵と、豆腐と、こんにゃくと、カマボコとからなる群から選ばれた少なくとも一つであることを特徴とする請求項 1 記載の食品の着色方法。

【発明の詳細な説明】

【 0 0 0 1 】

【発明の属する分野】本発明は、食品に着色加工を施す方法であって、特にゆで卵のように着色料が定着または浸透し難い物へ、自然物由来の着色材料によることで安全で、しかも幾とおりにでも鮮やかに着色出来る着色方法に関するものである。

【 0 0 0 2 】

【従来の技術】料理の世界では、その味を極めるのは言うまでもなく、食する人の目を楽しませるために盛り付けを演出することも重要である。盛り付けを美しく演出するためには、食材の色彩をうまく利用する必要がある。また、食材元来の色彩では演出が不十分であった場合は、食材に着色する手法がとられる。食材に着色する方法としては、最も簡単な方法として人工着色料を添加して食材の色を変える方法がある。代表的なものとしては練物のカマボコがあげられる。これは練り加工する際に素材に混ぜ込むことから、その着色が非常に容易である。また、表面が撥水性でない食材、または着色料が浸透しやすい食材については、着色料を塗布して容易に着色できる。お菓子類にはこの手法がよくとられる。

【 0 0 0 3 】しかしながら、食材の中には着色が非常に困難なものがある。表面の浸透性が非常に悪く、その上練物のように着色料を混ぜ込む工程を適用できないものがある。その典型的なものとしてゆで卵をあげることが出来る。ゆで卵は、茹であがってしまうと、表面はタンパク質が固まった滑らかな表面であるため、着色料が浸透しにくく、しかも茹で上がる前に着色料を混ぜ込むことも困難である。しかしながら、ゆで卵はその形状や取扱いの容易さのため、身近なお弁当から、改まった席の懐石料理など、幅広い料理の演出に利用される。したがって、ゆで卵に思うように着色できると、料理の見た目を演出する上で非常に有用である。

*

* 【 0 0 0 4 】このゆで卵への着色は、上記した理由から様々な試みがなされている。例えば、特開昭 5 9 - 1 6 9 4 7 0 号または特開平 1 0 - 1 3 6 9 4 3 号の公開公報で示されたものは、真空と常圧と加圧とを繰り返すことによって着色料を生卵に浸透させ、その後に蒸し器で蒸し上げるものである。この方法にあっては、生卵への浸透であることから、白身に浸透した状態によって、茹であがった際の表面の色が思うように均一にならない可能性がある上、使用するのは人工着色料であるため、濃縮して浸透した場合などの懸念が残る。

【 0 0 0 5 】

【発明が解決しようとする課題】したがって、本発明者は上記問題点を鑑み、人工着色料に頼ることなく、ゆで卵のような着色が困難な食材に、意図する形態の着色をすることが出来ないものかと鋭意研究した結果、本発明をするに至った。

【 0 0 0 6 】すなわち本発明は、ゆで卵などのように着色が困難な食材に、自然物由来の着色材料を使用し、所望の色または模様を容易に着色することができる食材の着色方法を提供することを目的とする。

【 0 0 0 7 】

【課題を解決するための手段】本発明は、食品を植物由来の着色材料とともに水に浸漬し、これを水温 8 5 ~ 1 0 0 で或る一定時間加熱し、加熱後に色彩に応じた定着処理を行うようにしたものである。

【 0 0 0 8 】

【発明の実施の形態】本発明においては、ゆで卵を代表として着色が困難である食材の表面に、自然物由来の着色材料により着色するものであり、その着色材料としては薬草や野菜を使用する。着色材料は所望する色彩により異なるが、例えば、古代米と呼ばれる特殊な有色の米類（色素米）を使用するものや、玉葱やキャベツといった一般的な野菜を使用するものもある。

【 0 0 0 9 】着色加工のほとんどは、水の中で加熱し、加熱によって着色反応を起こさせて、さらに酢類または食塩を添加することにより、発色の活性、発色の抑制、色の定着といった異なる作用により、所望する色を鮮明な状態になるようにする。添加する時期と、量及び種類は、使用する着色材料と所望する色彩によってそれぞれ異なる。

【 0 0 1 0 】主だった着色材料と添加素材および加熱や浸漬の条件などについて下記表 1 に示す。この表からも解るように一部を除き、着色材料と添加素材とを使用し、添加時期や加熱条件または浸漬時間等を変化させることにより、それぞれ異なる色彩とすることができる。

【 0 0 1 1 】

【表 1】

色彩	着色材料	添加素材	添加時期	熱処理	浸漬	備考
緑	古代米	黒酢	加熱後	85～100℃ 20分	8時間	
ピンク	赤キャベツ	梅酢	加熱前 加熱後	85～100℃ 20分	6時間	
水色	赤キャベツ	塩	加熱前	85～100℃ 30分	6時間	
橙	玉葱の皮	黒酢	加熱前	85～100℃ 20分	加熱後、すぐ 引上げ	
黄	玉葱の皮	黒酢 塩	加熱前	85～100℃ 10分	8時間	
紫	赤キャベツ	梅酢	加熱前	85～100℃ 10分	8時間	
茶	古代米 マコモ 蓬	塩	温度上昇 後	85～100℃ 20分	10時間	温度上昇 後に卵を 入れる

【0012】

【実施例】以下、各実施例について説明する。

着色例1（緑）

水700ccに、黒色の古代米大さじ3杯と殻を剥いた（以下同様）ゆで卵3個とを入れ、加熱した。水温が約95 になったところで、火を緩め沸騰しない温度を維持するようにした。この温度で約20分間煮込んだところで火を止め、酢（玄米を原料とする有色酢、以下「黒酢」と称す）を添加して、浸漬した状態で約8時間放置した。放置後、水から引上げてみると、ゆで卵の表面は深緑に着色されていた。これを輪切りしてみたところ、表面の僅か1mm程度のみが着色された状態で、内部は白い白身のままの状態であった。食してみたが、かすかに酸味が残っているものの、ゆで卵元来の風味はほとんど完全に残った状態であった。

【0013】着色例2（ピンク）

水500ccに、紫キャベツを約300g、赤梅酢約大さじ4杯を入れ、これにゆで卵3個を入れた後に加熱を開始した。約95 になった時点で、火を弱め、沸騰させないようにしながら約20分ほど煮込んだ。火を止めた後に、さらに赤梅酢大さじ2杯を加え、浸漬したまま約6時間放置した。ゆで卵を取り上げてみると、鮮やかなピンク色で均一に着色されていた。輪切りしたところ、着色は表面のみであり、食してみるとかすかに梅酢の風味が残っているものの、ゆで卵そのものの味わいは損なわれていなかった。

【0014】着色例3（水色）

水700ccに、紫キャベツ約300gと食塩を約大さじ4杯を入れ、これにゆで卵3個を浸漬して加熱した。水温が約95 程度になった時点で、沸騰しないように火を制御して、30分程度煮込んだ。その後、火を止めてからはそのまま放置し、約6時間後に取り上げた。ゆで卵は、鮮明な水色になっており、食してみると塩味が僅かに効いたバランスの良い風味のものを得られた。

【0015】着色例4（橙）

水700ccに、玉葱の皮を約30gと黒酢を大さじ1

杯入れ、これにゆで卵3個浸漬して加熱した。約95 になった時点で火を緩め、その温度を維持して約20分間煮込んだ。その後、火を止めてすぐに引上げて冷却した。これにより、ゆで卵の表面は鮮やかな橙色となった。

【0016】着色例5（黄色）

水700ccに、玉葱の皮約3枚、黒酢こさじ約1杯、塩こさじ約1杯、ならびにゆで卵3個を入れて加熱した。約95 まで加熱して、その温度で約10分間煮込み、その後、火を止めてから8時間程度浸漬していた。色は橙からあざやかな黄に変化していた。

【0017】着色例6（紫）

水500ccに、紫キャベツを200g、赤梅酢を約100ccを混合して、これにゆで卵3個を浸漬し、同様に約95 まで加熱した後に約10分間煮て、これを8

【0018】着色例7（茶）

水700ccに、黒色の古代米大さじ2杯、マコモ粉末こさじ半分、ヨモギ5gを入れて加熱した後、約95 になった時点でゆで卵3個と食塩をこさじ2杯入れ、水温を保ちながら約20分煮込んだ。その後、火を止めて約10時間放置した。ゆで卵はくすみの無い茶色となった。

【0019】尚、上記した着色例1～7においては、それぞれの指定する時間を目安に加熱すればよいが、それぞれの量や条件によって異なることから、火を止めた後、その後に添加物を添加する時期としては、白色のゆで卵表面に僅かながらクスマが出始めた時点で、これらの処置をすると良い。

【0020】着色例8（殻付き）

上記各着色例1～7においては、着色するゆで卵についてはすべて殻を剥いたものを使用していたが、本実施例では殻付きのものを使用した。すなわち、着色処理する前に、殻に多数のひび割れを入れ、これを上記した各色の着色処理を施した。着色処理後、殻を剥いてみると、

着色はひび割れに添って入っており、まだら模様または網の目状となっていた。この着色例では、無作為にひび割れを形成したものを使用したが、殻を加工して絵柄などのひび割れを入れたものを使用すると、殻を剥く前にその絵柄模様でゆで卵に着色でき、その結果剥いたらその絵柄が出てくるゆで卵を作ることにも可能である。

【 0 0 2 1 】着色例 9 (豆腐)

本着色例では、ゆで卵ではなく、通常の木綿豆腐を使用した。着色方法は上記の各着色例に準じて行ったが、加熱時間はゆで卵の半分程度で良かった。色合いは、卵に 10 比するとやや薄く、浸漬時間を延ばしてみてもほとんど*

* 変わらなかった。

【 0 0 2 2 】尚、本発明では、同様の方法で、蒟蒻やカマボコなどへの着色も可能である。

【 0 0 2 3 】

【発明の効果】本発明では、上記のように構成したので、次に示す効果が得られる。

(1) 従来、着色が困難であったゆで卵のような食品であっても、容易に所望する色彩に色付けすることが可能である。

(2) 着色には自然物由来の着色材料を使用するため、食するにあたり非常に安全である。

フロントページの続き

F ターム(参考) 4B016 LC03 LG05 LG07 LK12 LQ10
4B018 LB03 LB04 LB05 LB10 MA07
MC01
4B020 LB02 LK09 LK10 LP02 LR06
4B034 LC03 LK25Z LK26Z LP20
4B042 AC02 AD29 AG07 AH09 AK11
AK12 AP07