

くん製の作り方

廃鶏10羽分

愛媛県養鶏試験場

放 血

脱 毛

70 の温湯に翼の太い羽が軽く抜ける程度まで漬ける。

解 体

中抜き

- (1) 頭と脚を切断する。
- (2) 頸部の背面皮を頸付着部まで縦に切る。
- (3) 気管、食道をはく離し、頸骨を付着部から切断する。
- (4) 肛門の周囲と腹部を手が入る大きさに切り、内臓全て（気管、食道）を取り出す。

冷却水洗い

腹腔及び表面を冷却水で洗う。

血抜き

腹腔及び表面に食塩（1羽当たり30～50g）をぬり、傾斜をつけた台の高い位置に頭部がくるように並べて5～6時間置く。

ピクル液
漬け込み液
の作製

調味料（好みに応じて加減する）

食塩	1kg	白コショウ	16g
砂糖	300g～500g	ニンニク	少々
化学調味料	30g	唐辛子	少々
オールスパイス	10g	月桂樹の葉	少々

水10ℓを入れて攪拌する。

漬け込み

鶏が浮かないようにフタをし、上に石を置く。
4日後1回反転（攪拌）し、それから3～4日漬け込む。

水もどし

水を入れたポリ容器に取り出して、30分～1時間流水につけて置く。

整 形

(1) タコ系での固定

タコ系の端を尾根に固定し、脚切断部も同じ位置で固定する。その系を背翼を胴に密着させた上に回し、頸皮を背部に折った上を2回、次に背翼の上から尾根へと締め固定する。腹部、胸部には、系が通らない形となる。頸皮の長いものは、系から1cm位で切りとる（別図のとおり）。

(2) 吊りひもの装着

荷造り用麻ひもで、吊り下げができるように装着する（別図のとおり）。

ポイル

75 の湯で3時間程度ポイルする。

（注）鶏が湯からでないようにする。

くん煙

くん煙室に鶏体が密着しないように吊し、50～60 で表面を充分乾燥させる。桜の木等の広葉樹でくん煙し、キツネ色かやや濃いめになったら火を消す。

仕上げ

くん製を取り出しタコ系を除き、着色セロハン（市販）に巻き、リボンをつけてできあがり。