

本科 1月15日(木)

第56回講座 自然体験活動の基礎技術 ②

講師 畑野 佳昭氏 (NPO法人千葉自然学校 県立大房岬自然公園施設 公園長)

日時 12月4日(木) 10:00~12:00

場所 県立君津亀山少年自然の家

テーマは、手軽に食べる！燻製入門

4月のロープワークに続いて、今回は手軽にできる燻製づくりの体験実習が行われた。食品を煙で燻すことでその殺菌作用により保存性を高めるのが本来の目的であるが、最近は燻製の独特の香りと旨さが人気のようである。今回は段ボール箱を使った温燻でチーズと竹輪を、そして中華鍋を使った熱燻で豚バラの燻製づくりを体験した。いずれも食材の下ごしらえが出来栄えを左右するようであるが、今回は畑野講師の事前の準備のお蔭で、短い時間ではあったが燻製の楽しさを十分に体験することができた。



手軽にできる燻製について説明する畑野講師。



ソミュール液(食塩水と調味液)に漬け、日陰干しにした豚バラで熱燻の準備中。



中華鍋を使った熱燻は意外と簡単で、自宅でも楽しめそうです。



食材に合ったスモークチップで香りの違いを楽しむことが出来ました。