

見える？見えない!?魅せます!!

水産加工技術の普及から

信太茂春
飯田訓之

萩伏漁協、水産技術普及指導所の皆さんお世話になりました。

水試だより第七十五号に引続き、水産加工技術の普及と取組みについて、今回はトピックス的な内容でお届けします。『何をやっているのか?』を3つの話題でお知らせします。水産試験場のことが、少しみえると幸いです。

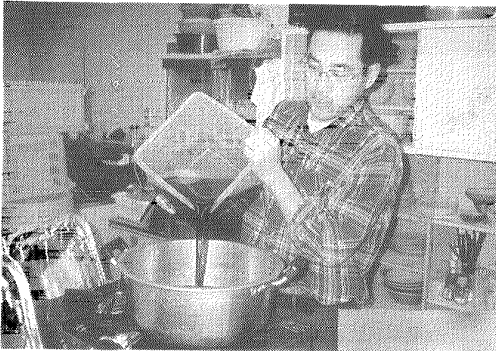
搾ったぞ!

美味しいサケ醤油

浦河

前号に紹介した萩伏漁協で仕

込んだ「サケしょうゆ」を十二月上旬に搾ってきました。指導だけではなく、味覚として成果を感じていただくために。各家庭で六ヶ月間大切に貯蔵・醗酵された秋サケは予想以上に美味しい醤油となって帰って行きました。無事出来上がってホッとした私たちでした。



浜の味をいっしょに

作りましょう!

鋼路

一月二十七日散布漁協婦人会を開催しました。浜を代表する飯寿し八品の品評会などに続いて、散布特産のアサリを使った佃煮の製造実習をしました。さすがに

家庭の主婦、場内見学中にも暮らしに役立つ質問が多数飛び出し、大変楽しい有意義な一日となりました。またの来場を心からお待ちしております。

散布漁協、水産技術普及指導所の皆さんお疲れ様でした。

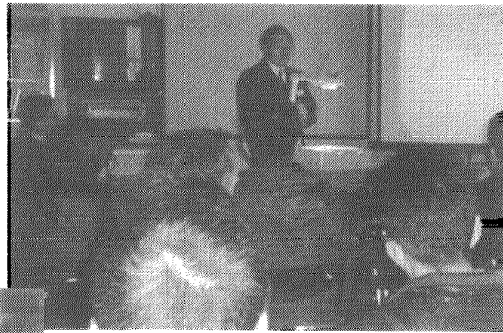


百聞は一見！ジュール加熱

根室

一月二十八日ジュール加熱装置を根室市水産加工振興センターに持込んで実技講習会を行いました。はじめに講習でジュール加熱の特徴を説明しましたが、なかなかピントこない。やっぱり見るのが一番。約三分で加熱完了した秋サケすり身かまぼこを試食しながら、参加者二十名からはジュール加熱の応用技術について活発な質疑がなされました。

来年度もぜひ開催し、水産加工業者の皆さんと交流を図りたいと思います。振興セン



ターのご協力に感謝いたします。

