

うま味と甘味 だしに凝縮

サケ節 利用広がれ

新しい道産食材として注目されている「サケ節」を広めようと、道は12月6日午後1時半から、函館市大手町の函館国際ホテルでセミナーを開く。講演と試食会を通し、「うま味と甘味が凝縮した北海道生まれのだし」(渡島総合振興局)の魅力をPRする。(大滝伸介)

サケ節は、産卵で川を遡上し脂身が抜けて味落ちし、食材として利用価値が乏しかった道産の「ブナサケ」の身を乾燥させ、かつお節のように薄く削ったもの。脂分が少ないほど高品質になる削り節にはうってつけの素材で、日本料理やうどん

のだしなどに良いと評価されている。道の昨年度の「新技術・新製品開発賞食品部門」で大賞に輝いた。渡島管内では、八雲町漁協が地元で捕れたサケを材料にサケ節づくりを検討している。セミナーでは、サケ節を昨年発売した羅臼

町の「のりとも朝倉商店」の朝倉幸文社長が商品開発の思いを、商品化に協力した道立総合研究機構食品加工研究センターの阿部茂さんがサケ節を使った加工品開発の取り組みなどについて講演する。また、参加者には、道が作製したオリジナ

来月6日 函館でセミナー

ルレシピ集を無料配布。考案した札幌・定山溪温泉の章月グランドホテルの藤井修一料理長の講演を聞きながら、サケ節を利用したロール巻きずしや、だし巻き卵、石狩鍋、ムースを試食する。

セミナーに先立ち、同センターはサケ節を活用した商品づくりに関心がある企業を訪ねる相談会(同日午前9時〜正午)を開く。いずれも無料。セミナーは先着100人。申し込みは29日までに渡島総合振興局商工労働観光課 ☎0138・47・9461へ。