



サケ節を使ったムースや石狩鍋もふるまわれたセミナー

サケの身を乾燥させ、かつお節のように加工した「サケ節」を広めるセミナー(道主催)が8日、旭川市内のホテルで開かれた。開発者による講演のほか、サケ節を使った料理の試食も行われ、参加した市民ら約130人がサケ節を堪能した。

サケ節は、産卵のために川を遡上し、油分が抜けた「ブナサケ」を使っている。ブナサケは、油が少ないため加工に適しており、北海道独自の食材として期待が高まっている。セミナーでは、札幌にある草月グランドホテルの藤井修一料理長

# サケ節味わい方多彩

## 旭川のセミナーに130人

釧路町で、地元使った新たな特産町内の食品製造業商品化が広まって

釧路産玄米粉を使った「玄米そば」「玄米うどん」を手にするマルワ力食品の佐藤社長



### めん類 農家の



が考案したサケ節料理4品が登場。巻きずしのノリの代わりにサケ

節をまぶした「ロール巻」やサケ節入り卵焼きなどに参加者は「甘みがあっておいしい」と喜んでいました。

講演会では、根室管内羅臼町の水産加工会社「のりとも朝倉商店」

## 富良野の1年 魅力満載 海外客向け無料冊子作製



【富良野】ふらの観光協会は、市内の観光情報をまとめた外国人向けの無料冊子を作製した。冬季のみにスポットを当てていた昨年より内容を充実させ、通年の魅力をPRして集客を目指す。

昨年(2010年)は富良野スキー場や街中の飲食店情報などが主で、冬場に富良野を訪れた観光客向けに1万部配布していた。今回は夏にスキー場で登山が楽しめることや北海へを祭りなどの夏のイベント、宿泊施設

も紹介。3万部あり、12月中にも市内や新千歳空港や旭川空港で配布を始める。

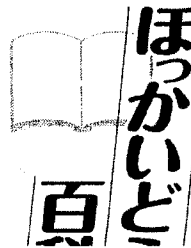
表記は英語で、一部韓国語も添えた。A4判変形カラー87頁。観光協会の石平清美企画部長は「富良野に来るまでJRやバスの中で冊子を見て楽しみながら、旅の計画を立ててもらいたい」と話している。(尾張めぐみ)

## 札幌冬季五輪

札幌冬季五輪以降の冬季五輪開催地

1972年	札幌
76年	インスブルック(オーストリア)
80年	レークプラシッド(米国)
84年	サラエボ(ユーゴスラビア)
88年	カルガリー(カナダ)

来年は、札幌が開かれて年を迎えます。今年10月に通地下歩行空イベントを実施も五輪にちなみツツ大会などの年を祝う予



の朝倉春文代表が「サケ節を、食材として認知してもらえたら幸いです」とあいさつ。開発に取り組んだ道立総合研究機構食品加工研究センターの阿部茂さんは、うまみ成分が多いサケ節の特長について説明した。

(田口谷優子)