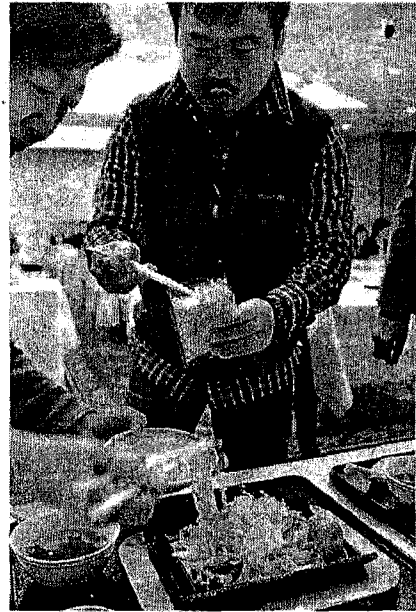


サケ節 塩やきそばにも



サケ節をふりかけた塩やきそばの試食も行われたセミナー

北見で普及セミナー

【北見】新しい道産の朝食奉文社長が講演 食材としてサケ節のPRに力を入れている道は9日、サケ節の魅力や特徴を知ってもらうセミナーを北見市内のホテルで開いた。オホーツク北見塩やきそば推進協議会の梶井敏幸会長もサケ節をふりかけた塩やきそばを試食、「使用する店が出てくると思う」と味に太鼓判を押した。

さんは「油分がないほど高品質になる」「にほしやサバ節に比べてうま味が強くてスッキリしている」などと解説した。

サケ節をふりかけた塩やきそばは、梶井会長ら4人が試食。「甘みが出る」「相性がいい」と感想を話した。

また参加者110人にサケ節を使った石狩鍋、だし巻き卵なども振る舞われ、北見市の主婦小北由美子さん(58)は「だし巻き卵は、薫製のような香りがしておいしい」と話していた。(須貝剛)

サケ節は、漁期終盤に捕獲されたり、産卵で遡上したりして、脂身が落ちた低品質な「ブナサケ」でつくられる。根室管内羅臼町の水産加工会社「のりとも朝倉商店」が有効活用を目指して開発。2010年に道などが推進する食クラスターのモデル事業に選ばれた。

セミナーでは、同社

12/11(日)
道新