

新たな特産品への道目指し



北見で「サケ節」普及セミナー

脂の落ちた秋サケ、ブナサケを原料とする水産加工品「サケ節」を広く周知させる「サケ節普及セミナー」が9日、北見市内のホテル黒部で開催された。食品製造事業者や一般消費者ら110人が参加し、講演と試食を通じてサケ節の魅力にふれた。

商品開発にあたった(株)のりとも朝倉商店根室管内羅臼町の朝倉奉文社長、道立食品加工研究センター(江別市)の阿部茂主査、サケ節レシピを考案した章月ランドホテル札幌市の藤井修一料理長の3人が講演した。

朝倉社長は「安心・安全を求めて開発し、いいものができる。これからは皆さんにサケ節を広く知ってもらいたい」と食卓への広がりを願い、サケ節にかける思いを講演。阿部主査は「うま味と甘みをグッと感じる事ができるが、後味がすっきりしている。北海道の新たな商品を目指したい」と意気込み、特徴を紹介した。

来場者には藤井料理長が考案した「石狩鍋」「鮭みそ」など4品の試食が振る舞われ、北見市内の岡森りつ子さんは「さっぱりしているが、しっかりとした旨味を感じます」と話していた。また、北見のご当地グルメ「オホーツク北見塩やきそば」にサケ節をかけるなど、用途の広さもアピールした(写真)。