

北海道生まれのだし「サケ節」のおいしさを広く知ってもらおうと、道主催の「サケ節普及セミナーin函館」が6日、函館市大手町の函館国際ホテルで開かれる。サケ節に関する講演や料理の試食のほか、レシピ集とガイドブックを配り、新しい道産食材としてブランド化を目指す。セミナーを機に、道南では初となる樺二森屋(若松町)や丸井今井函館店(本町)での商品販売も検討中だ。

サケ節は、これまで利用価値の低かった道産「ブナサケ」を活用し、カツオ節のように薄く削ったもの。脂分が抜けた白っぽい筋肉のサケで、通常は肥料などに使われる。このサケの付加価値を高

「サケ節」のおいしさ知って

めようと、2010年度に道総研食品加工研究センター(江別市)と、のりとも朝倉商店(根室管内羅臼町、朝倉奉文社長)がサケ節を共同開発した。

サケ特有のさわやかなうま味と甘味があり、コクが強い

国際ホテルで 6日にセミナー

のが特徴。うま味を感じるグルタミン酸やアスパラギン酸がカツオ節に比べ3倍以上含まれることが研究で分かっている。カツオ節だと、本州産を使わざるを得ないのが現状だが、サケ節を使えば、オール北海道での料理作りも可能となる。

講演や試食、レシピ集配布も

当日は、商品開発に携わった朝倉社長と、同センターの阿部茂主査が苦労話などを話す。その後、定山溪温泉(札幌)の章月グランドホテルの藤井修一料理長が考案したロール巻き、石狩鍋、だし巻き卵、ムースの試食が楽しめる。

渡島総合振興局商工労働観光課は「カツオ節に替わる北海道生まれのだしとして、PR活動を本格的に展開したい。多くの飲食店や食品加工業者、一般市民に参加してもらえれば」としている。

時間は午後1時半〜同3時半。参加無料。問い合わせは同課 ☎0138・47・9461へ。

(山崎大和)