

甘みとうま味凝縮 期待の道産サケ節

函館のセミナーに150人

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6日、函館市内でセミナーを開いた。

サケ節は産卵で遊上し脂身が抜けて味が落ち、利用価値が低かった道産のフナザケの身を乾燥させ、かつお節のように薄く削って作る。脂分が少ない



サケ節の魅力を講演と試食会でPRしたセミナー

ほとんど高品質になる削り節にうつついで、日本料理などのだしに合うと評価されている。セミナーには150人が参加。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「サケ節は天然調味料に比べ風味に変わるアミノ酸が3倍を超し、口に入れた瞬間にカツンと甘味とうま味がくる」とし、北海道生まれのだしの登場で「オール北海道産の料理を創り出せる」と訴えた。

サケ節を利用しただし巻き卵や石狩鍋なども試食した。サークルKサンクスが6日から期間限定発売した弁当を試食した女性は「かつお節と違い、あっさりしている」などと話した。

サケ節は6日から丸井今井函館店で販売しており、5℃6パック入りで450円。業務用は根室管内羅臼町の「のりとも朝倉商店」0153・888・2303へ。

(大滝伸介)