

# 「サケ節」のおいしき体感

## 普及セミナー 試食や講演に130人

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う「サケ節普及セミナー in 函館」(道主催)が6日、函館市大手町の函館国際ホテルで開かれた。「魚のだし」かつお節」という常識を覆す可能性のある新しい食材の魅力を、約130人が講演や試食を通して感じ取った。

商品開発に当たった、のりとも朝倉商店(根室管内羅臼町)の朝倉奉文社長がサケ節にかける思いについて講演。「もしやろうという人には製



造技術を指導する。生産地域が拡大すれば、雇用も生まれる」と強調した。道総研食品加工研究センタ

(江別市)の阿部茂主査が食材としての良さを紹介。「口にすると甘味とうま味と甘味とうま味がくる。上品な味に合う。道のサケ節を使ったロール巻きや石狩鍋などを試食する参加者

定番商品にできれば」と意気込んだ。その後、定山温泉(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34品のサケ節料理レシピの中から、ロール巻き、石狩鍋、だし巻き卵、ムースを試食。藤井料

理長は「石狩鍋はサケ、野菜、みそは道産でもかつお節だけが道外産だった。サケ節が開発され、100%純粋な石狩鍋が作れる。『北海道にサケ節あり』と伝えていきたい」と意欲を見せた。七飯町の主婦青山真弓さん

(56)は「かつお節と違って味がずん分かった。甘味を感じた。料理に使ってみたい」と話していた。商品は、丸井今井函館店(本町)で同日から販売が始まったほか、樺二森屋(若松町)でも今月下旬から販売予定。また、コンビニエンスストア・サークルKサンクスで藤井料理長監修の「サケ節弁当」が同日から全道一斉発売された。(山崎大和)