

ソーセージづくり体験教室開催！

畜産試験場では、“ふくいポーク”のお母さん豚を生産しており、よりおいしい“ふくいポーク”をつくるための研究を行っています。今回、“ふくいポーク”の良さを県民の方々に知っていただくため、福井のお米を食べて育った“ふくいポーク”のソーセージづくり体験教室を開催しました。

今回は、12組34名の県民の方々に参加していただき、スモーク(くん煙)した本格ウィンナーソーセージづくりをしました。参加者の皆さんは、初めての作業に戸惑いながらも、家庭でできるソーセージづくりに感動していたようでした。スモークしている間の空いている時間を使い、ソーセージやハムなどの畜産物加工についてや、畜産試験場で行っている研究内容の説明も行いました。

また、この日は天候が良く、子供たちはむずかしい話より、外で放牧されている山羊やひつじにエサをあげながら、動物とふれあう方が楽しかったようです！



ソーセージが出来上がっていくのに興味津々！



スモークしている間でお勉強です。