

ハム・ベーコン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、先月のソーセージづくりに引き続き、福井のお米を食べて育った“ふくいポーク”のハム・ベーコンづくり体験教室を開催しました。

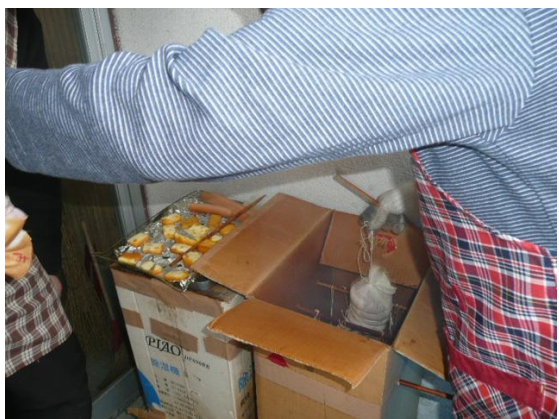
今回は、7組14名の県民の方々に参加していただき、ロースハムと、ベーコンを作りました。ハム、ベーコンづくりは1週間前から畜産試験場で塩漬け作業をしておき、参加者の皆さんには、ハムづくりで最も重要な、「整形作業」と「糸縛り作業」などをやっていただきました。参加者全員が、どのようにハム・ベーコンができるかを知らないのので、今回の方法で簡単に家庭でもハム・ベーコンづくりが楽しめることを知り、おどろいていました。父子で参加したご家族の方は早速、家でやると言っていました。



ハム・ベーコンのお話です。



ハムづくりの最重要ポイントです。



2時間、スモークします。



温度に注意しながらポイルします。