

「飼料米を給与した豚肉」を用いたソーセージ作り教室開催

- ・開催場所 福井県畜産試験場(研修館)
- ・開催日 4月29日(土)&5月7日(土) 38組77名参加



今回、  
県畜産試験場で  
新聞で公募した77名が参加されました。  
越前市や鯖江市から  
おいでなった参加者もおられました。



材料は、  
県内養豚農家で市販飼料の一部を  
飼料米に替えて、  
育てた豚肉を使用しました。  
最初にお肉をボールに入れ、  
お肉とお肉が十分にくっつくように  
手でしっかりとこねます。



腸詰器にこねたお肉をつめます。  
空気が入らないように  
スプーンで少し押し込みながら  
材料を入れてください。  
8割程度まで入れたら完了です。  
こねたお肉を腸詰器を使って  
少しずつコーラゲンケーシングの  
中に出していきます。



燻煙します。  
ダンボールの中で  
缶のふたの上に置いたサクラチップに  
火を点けて、1時間。



ボイルします。  
65℃から70℃のお湯が  
保たれるように火加減を  
注意深くみてくださいね。  
45分じっと我慢。  
**食中毒防止ですよ！**  
終了後、流水でお肉をしめて、  
水分を取って完成です。

できあがった試食用のソーセージを食べて頂き、  
参加者の皆さんが肉汁にびっくりしていました。

参加者の皆さん、大変ご苦労さまでした。また、参加してください。