

「飼料米を給与した豚肉」を用いたハム・ベーコン作り開催

今年度、畜産試験場では「ふくいポークに飼料米(玄米)を与え、発育や肉の美味しさ等」について検討し、この試験で生産された豚肉はおいしいと評価されました。これを踏まえて、県内3戸養豚農家でも飼料米を給与しており、今回その養豚農家で生産された豚肉を用いて「ハム・ベーコン作り」の教室を開催しました。2月1日発行の新聞により参加募集を行い、1日で20名を超える応募人数となり、反響が大きい教室となりました。

教室は、ハム作りの前処理方法の説明後、肉の布巻や紐巻きに挑戦し、タコ糸の紐巻きには悪戦苦闘していました。燻製にはダンボールの箱を利用し、さくらのチップでスモークしている間、畜産試験場の職員から「ふくいポークや今回の豚肉等」について説明を受け、試験場の試験内容を理解して頂きました。次に、燻製したハムを70～75℃のお湯で1時間20分間ボイルし、いよいよ完成です。自分の作ったハムに包丁を入れ、出来上がりを確認し、感激していました。完成したハムやベーコンの食味は、家に帰ってからの楽しみです。

問い合わせ先：畜産試験場企画支援室（担当：小林）

TEL0776-81-3130 FAX:0776-81-2600 mail:chikusi@pref.fukui.lg.jp



布で巻いたハムの乾燥



燻製状況



完成したハム