

「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 加戸公民館(坂井市三国町)
- ・開催日 9月25日(土)



今回、
地域の加戸公民館と
加戸・公園台まちづくり協議会と共催し、
加戸小学校のご協力により、
地域の小学生や住民を対象に
応募した25名が参加されました。



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、
育てた豚肉を使いました。
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。



今回は羊の腸の代わりに
コラーゲンケーシングを使い、
こねたお肉を
腸詰器を使って
少しづつコラーゲンケーシングの
中に出していきます。
空気が入らないように、
あまりいっぱい入れないように
注意してください。



ソーセージの大きさに区切り
ねじってください。
コラーゲンケーシングのお肉の量を
まんべんに調整してください。



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、
2時間。
時間ない時はしなくても結構です。



ポイルします。
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。
30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ください。



試食開始です。
「やったあ！
ぼくが作ったソーセージ、うまい」。