

ソーセージ&クリスマスチキン づくり体験教室開催！

畜産試験場では、現在、新ふくいポークや新地鶏の開発に取り組んでいます。今回、県産畜産物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”のソーセージとクリスマスチキンづくりの体験教室を開催しました。

この日は12組24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と、鶏肉の燻製づくりをしました。参加者の皆さんは、初めての作業に戸惑いながらも、家庭でもできるソーセージや鶏肉の燻製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関することや、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ヤギのエサやりをする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。



うまくできました！