

「命の尊さ」を知った「ハム・ベーコン作り」

今回、こめ育ちの豚肉を用いて「ハム・ベーコン作り」の教室を2月に引続き開催しました。2月発行の新聞により参加募集を行ったところ、1日で20名を超える応募人数となり、キャンセル待ちの人からの「ぜひもう一度開催して下さい。」との熱い思いに答え、3月6日(土)に子供さんを含めて25名で追加の教室を開催しました。参加者は非常に積極的で、①肉の布巻やタコ糸巻き②風乾③燻煙④ボイルなどに挑戦して頂きました。

燻煙の間、春江町のお肉屋さんにて精肉の前の段階である部分肉を保冷車で運搬して頂き、教室のテーブルにお肉のパーツを組立て、豚さんの形に復元すると、参加者から驚きの声とパックに入った精肉とのあまりの違いに驚いていました。お肉屋さんから、「1頭の豚さんの命を頂いて、いつも食べている精肉があることや美味しいロースのみが豚肉でないこと」を説明して頂き、参加者は本当に真剣になって説明を聞いて、納得していました。最後に、出来上がったハムを確認し、満足そうに家に持って帰って頂きました。

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



ロースハムのタコ糸巻き



解体された豚肉



「命の尊さ」の説明