

水産の窓

29年 - No. 43
平成30年1月30日
茨城県水産試験場

「地魚を使ったかまぼこづくり教室」を開催

地魚を使ったかまぼこ作りを通じ、一般消費者に茨城で漁獲される魚への関心を深めていただくため、1月27日(土)、事業協定を結んでいるアクアワールド茨城県大洗水族館と共催で自然体験塾「かまぼこづくりにチャレンジ」を開催しました。会場は水産試験場加工実験棟で、当日は県内外から7家族、19名が参加しました。

今回は、原料に県の魚「ヒラメ」を使用し、ぜひいたくな「蒸しかまぼこ」と「揚げかまぼこ」づくりに取り組みました。参加者は、慣れないすり身づくり、かまぼこ成形に四苦八苦しましたが、出来立ての手作りかまぼこを試食すると、風味の良さにびっくりしていました。また、トッピングに用いたマダコも好評で、茨城の地魚の美味しさを実感していたようでした。

今後もさまざまな機会を通じ、本県で水揚げされる地魚の美味しさ・魅力を発信していきたいと考えています。



19名が参加



かまぼこづくりの教材動画鑑賞



五枚おろしデモンストレーション



蒸しかまぼこづくり



揚げかまぼこづくり



(水産物利用加工部)

[次回予告]H30.2.6発行の「水産の窓」は「沿岸資源等談話会の開催」を予定しています。