

分考通信

第十一号

2018年2月号

その1
文責
中伸一



一年生の総合 学習 燻製体験

12月の「ソーセージ作り」の続きとして、1月31日(水)の5・6限に「けむり工房 仙清」で燻製体験をさせてもらいました。近年、食の変化を求めているような工夫がなされています。その一つに燻製が挙げられています。燻煙して、その風味を愉しみながら食べたり、燻製することを楽しんだりすることが増えていきます。地域で活動されている燻製体験を本校生徒が体験して、ソーセージ作りからの楽しさを知ってもらい、地域活性化に役立てればと思います。一年生3名が感じたことをテーマに沿ってまとめました。



燻製について

K・O

燻製の始まりは、今から約13000年前に燻製の原型ともいえる調理法が存在していたといわれており、今のような製法で作られるようになったのは、約2000年前の古代ローマ帝国時代のゲルマン民族にて作られるようになったといわれています。

燻製の目的は、食品に燻煙をすることによって食品の保存期間が長くとともに、風味や香りを変化させることにあります。

燻製を作る基本的な流れは、食品を塩漬けて殺菌することで保存期間を長くし、次に余分な塩分を洗い流し生臭さを取り除きます。その後乾燥をし、燻煙をしていきます。

燻製の燻煙方法は大きく分けて冷燻、温燻、熱燻の三つがあり、冷燻は非常に低い温度で、長時間をかけて燻煙します。温燻は30℃～80℃の温度で数時間かけて燻煙し、熱燻は高い温度で、短い時間燻煙します。同じ食材でも燻煙方法によって味や食感が異なります。

塩漬けや乾燥方法にも種類があり、食品によって製法を変える必要があります。

燻製の体験感想

T・T

燻製は思っていたより難しい作業でした。燻製したら、内側も外側も殺菌できるが、いつ外側に再び菌がついてしまう心配があるらしいです。だから真空パックをした後でも、もう一度、加熱殺菌するので、販売するのは簡単じゃないなあと思いました。

燻製にも種類があります。味も香りも変わるらしいのです。そこで、温燻したチーズと冷燻したチーズの食べ比べをしました。色は、普通のチーズより、冷燻したチーズは少し濃くなっていて、温燻はもっと濃かったです。水分も温燻の方が少なかったです。においも香ばしかったです。でも、個人的には冷燻チーズの方がおいしかったです。

また、温燻チーズは、全体に色が付いていました。しかし、冷燻は表面に少し色が付いていたけど裏面は、普通のチーズと同じでした。温燻は煙の粒子が全体に付きますが、冷燻は上にたまった煙が時間をかけて表面のチーズへ付着するので、同じ色になるように定期的にひっくりかえさないといけないので、手間がかかるなあと思いました。しかも冷燻は、11月頃から3月の間しかししないらしいので冷燻チーズはすごい貴重だなあと思いました。



商品流通について

S・H

作られた商品はあらぎの里やどん広場で売られていて、他にも町内のパン屋さんや飲み屋さん売りに行くそうです。

実際にどのように売られているのかをあらぎの里へ見学に行くと、冷蔵棚の一例に陳列されていました。売られていたのは主にチーズ類とハムベーコンなどの肉類、鯖とサーモン、豆腐などで、合計20種類前後の燻製商品が並んでいました。あらぎの里とどん広場で買われたものは家のパソコンに連絡が入り、確認できるそうです。大体昼過ぎから夕方を買う人が多く、売れ筋は物によってバラつきがあるそうですが一気に5、6個買っていく方もいるそうです。

売りたい価格と買う人の感覚が違うので、価格を決めるときは色々考えなければいけないそうです。

