

エタリの塩辛通信

エタリの塩辛通信

第1回エタリの塩辛料理講習会を開催しました！

平成18年7月13日(木)に南串山保健福祉センターでエタリの塩辛料理講習会を開催しました。講師は料理研究家でスローフード長崎顧問、当愛好会オブザーバーでもある黒川陽子さん。南串山、小浜地区のわかば会の方々を中心に、簡単にできる塩辛料理3品を紹介して頂きました。今後も、わかば会の活動を通じて、地域の人達にエタリの塩辛料理を広めてもらいたいものです。



講師の黒川陽子さん



ピザのトッピングにピッタリ



エタリの塩辛ドレッシング



焼きうどんの味付けに

今回、配布されたレシピ通りに作ってみたところ味が薄めでした。塩辛自体の味が作る人によって違いますので、いつも同じ分量というわけにはいかないようです。必ず味見をしながら作りましょう。

レシピは近日中にHPに掲載致します。

6月～7月の主な活動報告 (下記のほか試食品の提供などPRに努めました)

◎スローフードジャパン味の箱舟ビデオ撮影 (6/5-6) 天洋丸&三木水産加工場

◎オランダ人ジャーナリスト karien さん訪問 (6/5)



Karien さんの感想は「何より魚が美味しかった」エタリの塩辛だけでなく、エタリをおびいて食べたり、イリコ加工場見学も体験して頂きました。南串山総合支所の三宅正明さん、通訳ありがとうございました

試食者からは「非常においしい」「塩辛い」「柚子胡椒と一緒にすれば臭みがなくなるのでは」「アンチョビに似てパスタに合いそう」などの意見がありました

◎全国食育推進大会 (大阪府) にて試食品提供 (6/24)

来場者数：10,200人

◎雲仙市観光協議会設立式・懇親会出席 (7/5)

雲仙・小浜旅館関係者の方々の話では、エタリの塩辛を食材として積極的に利用しようとしているとのこと、今後は意見交換会を行うなど連携して進めていきたい (事務局)

◎第2回エタリの塩辛勉強会開催 (7/8)

講師：県水産加工開発指導センター 大迫研究員

演題：エタリの塩辛のアミノ酸分析結果報告

【要旨】塩辛の美味しさを示す指標として、遊離アミノ酸である「グルタミン酸」があるが、複数の塩辛を分析した結果、塩分を少なめに仕込んだ塩辛のほうがグルタミン酸をはじめとするアミノ酸量が際立って多くなっていた。今後は官能テストを実施するなどし、実際の「味」と分析結果を合わせ考え、より美味しい塩辛の製法を確立させていく必要がある。