

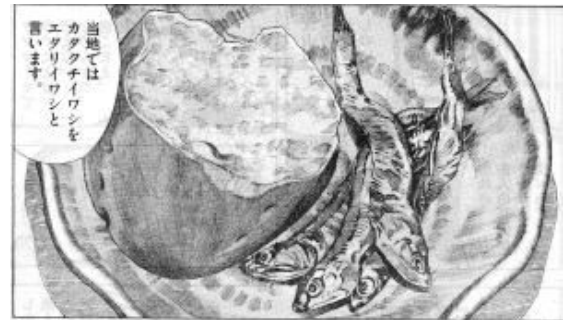
# エタリの塩辛通信

## エタリの塩辛通信

### 愛好会トピックス 1月～2月の主な話題

#### 漫画「美味しんぼ」に登場！

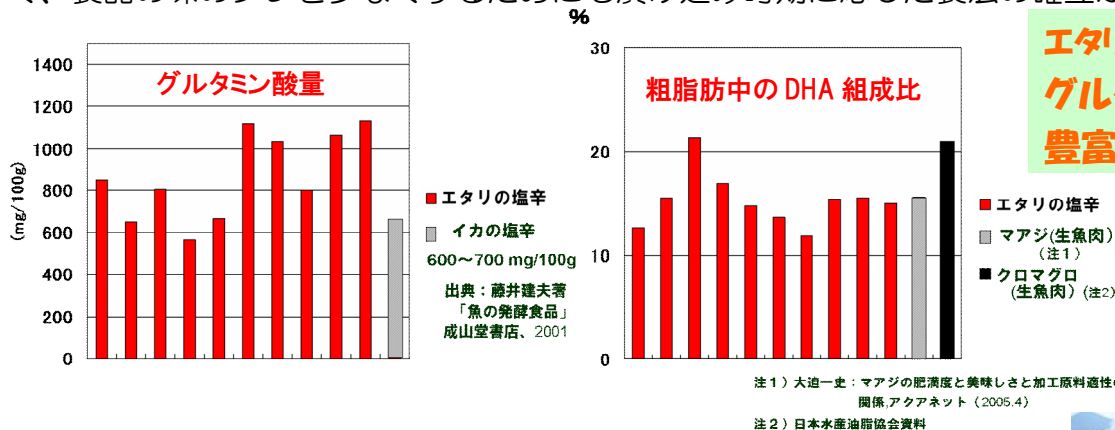
昨年3月に取材を受けた「美味しんぼ」(週刊ビッグコミックスピリッツ連載、小学館)の日本全県味めぐり長崎編で「至高のメニュー」の一つとして紹介されました。最新刊の「美味しんぼ98巻」の裏表紙には塩辛の写真も掲載されていますので、ぜひご覧下さい。



(C)雁屋 哲/花咲アキラ/小学館 ビッグコミックスピリッツ連載中

#### 第3回エタリの塩辛勉強会を開催しました。(講師：水試大迫研究員)

2月13日に勉強会を開き、エタリの塩辛中の分析結果について大迫研究員より説明をして頂きました。10種類の塩辛の分析結果は以下の通りです。塩辛の塩分測定結果によると、かなり値の幅が広く、製品の味のブレを少なくするためにも漬け込み時期に応じた製法の確立が必要といえました。



**エタリの塩辛には  
 グルタミン酸、DHAも  
 豊富に含まれています！**

#### 小浜温泉あったか冬まつり (~3/20)

長崎ふるさとの旅キャンペーンとして、小浜温泉の旅館ホテルで「雲仙こぶ高菜」&「エタリの塩辛」をメニューに取り入れています。1月21日に開催したイベントも好評で、今後も連携していきたいと考え、定期的な情報交換会を行っていく予定です。



事務局より エタリの塩辛の遊離アミノ酸、DHAやEPAの脂肪酸の分析結果の詳しいデータは事務局までお問合せ下さい。さらに、現在も各種ミネラルの分析を実施中ですので、結果をお楽しみに。1~2月の主な話題を書きましたが、各種メディアへの取材対応については7号に掲載いたします。

文責：竹下敦子