

## 三年生の食品実習がはじまりました

平成 29 年 4 月、食品系列の 3 年生が「総合実習」の授業内で烏賊の塩辛を製造しました。

朝は雨がばらつき心配なお天気でしたが、実習が始まる 3 校時になるとスカッとした快晴になり絶好の烏賊干し日和になりました。

烏賊の塩辛で大切なのは余分な水分を入れないことです、しっかり干して水分の抜けた烏賊と烏賊の肝臓を混ぜ、冷蔵庫で一週間混ぜながら熟成させれば完成です。



写真.1 実習場裏で干している烏賊胴体



写真.2 切り身にする時は乾いた状態  
で切り分ける



写真.3 栄養たっぷりの烏賊の肝臓  
と混ぜて完成