

## 三年生の食品実習がはじまりました

平成 31 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。

気温は低いものの朝から快晴で絶好の烏賊干し日和になりました。新学期になり包丁を握るのが久しぶりの生徒たちでしたが、一人ひとりイカを捌き、皮を剥いで下処理を行うことができました。

イカの塩辛で大切なのは余分な水分をできるだけ少なくすることです。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。

塩辛を混ぜ合わせたあと、生徒たちは、熟成前の塩辛の味見をしました。一週間の熟成でどのように変わるのか楽しみにしつつ今週の実習が終わりました。



写真.1 実習場裏で干している烏賊胴体



写真.2 干している様子



写真.3 肝と調味料を合わせた  
特性ソースと混ぜ合わせます

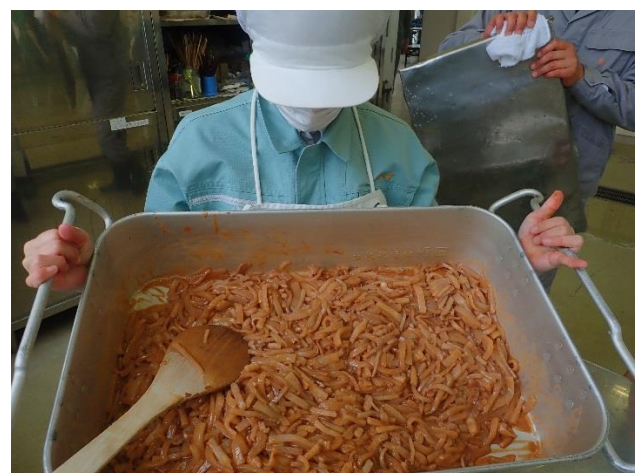


写真.4 混ぜ合わせた塩辛  
塩辛好きには夢のような光景です