

農大の肉豚のお肉でソーセージを作りました！

(H30.7.6 可児市帷子地区センター調理室)



羊腸への腸詰作業



70℃30分でのボイル中



ボイル後のソーセージ



食味試験風景

<概要>

- ・平成30年7月6日(金)、可児市の帷子地区センター調理室かたびらをお借りして、7月2日に当校から出荷され、と畜された肉豚2頭の肉を使い、畜産学科1,2年生全員19名がソーセージづくりを行いました。
- ・今回は、放牧して肥育した雌豚と同じく放牧して肥育した去勢豚のミンチ肉でソーセージを作り、食べ比べを行いました。ソーセージをボイル後、学校内で食味試験を行い、味や風味、歯ごたえなどをアンケート結果として取りまとめ、今後プロジェクト研究の一部として発表される予定です。

但し、今回はスパイスの分量がやや多すぎたようで非常にスパイシーなソーセージとなってしまいました。これも手づくりならではのことで、次回のリベンジに向けて良い勉強になりました。

- ・会場を提供いただきました帷子地区センターの皆さまには、大雨の中いろいろお世話になり、本当にありがとうございました。