

多気町勢和地区での今年度6回目の活動を12月4日(月)に行いました。

今回は「ゆず×旅」の商品開発に向けたアイデアの実証実験の第3弾、地元で捕った猪と鹿の肉を活用したソーセージとハンドクリームづくりです。

ソーセージづくりでは、ミンチされた猪肉、鹿肉に刻んだゆずや果汁、調味料等を混ぜ合わせ、その肉を腸詰めにし、茹で上げるまでの工程を体験しました。学生も初めての体験にも楽しみながら一生懸命、取り組んでくれました。

腸詰め工程では器具から肉がなかなか出てこなかったり、腸が破れて肉が出てくるなど、ちょっとしたハプニングはありましたが、無事、ソーセージは完成。

試食会では、猪肉と鹿肉の食べ比べ、ゆずと調味料の配分、ソーセージの食べ方など、意見交換を行いました。ジビエは臭いとか、後味が悪いという先入観がありましたが、実際に食べてみると、臭みもなく、さっぱりとした味で、ジビエに対する見方が変わりました。百聞は一見に如かず、皆さん、ジビエを一度ご賞味ください！

一方、ハンドクリームづくりでは、猪肉から脂身だけを切り出し、それを湯煎で溶かすまでの工程を体験しました。

湯煎で1時間余り脂身を溶かしましたが、なかなか脂が溶け出さず、ハンドクリームづくりに必要な量の油を採取することができませんでした。



今回の参加者



ソーセージづくり体験