

2006年(平成18年)11月16日(木曜日)

サケ、サンマを珍味や缶詰に

包丁さばき鮮やか加工実習



八戸市の青森県立海洋学院で学ぶ生徒十二人が十三日から、同市築港街の青森県ふるさと食品研究センターで水産物の加工実習に入った。地元で漁獲されたイカやサケなどを原料に、珍味や押し、缶詰作りなどに挑戦している。

八戸・海洋学院生12人

同学院には現在、漁業者を目指す十六歳から十九歳の県内外出身者十二人が在籍。漁業技術の習得をはじめ、資格取得に励んでいる。今回の実習は、八戸港に水揚げされる漁獲物に付加価値を付ける加工方法を学ぶのが目的。同研究センターの指導を受けながら五日間の日程で、裂きイカとサケとは、サンマ押しせずし、サケの水煮缶詰製造に取り組んでいる。

十四日は、前日に下処理したイカとサケの乾燥作業をはじめ、サンマの三枚おろしから調味、酢漬けにする段階までを実習した。

生徒たちは、入学からこれまで何回か魚をおろす経験を重ねており、包丁でのさばき方も手慣れたもの。次々とサンマをおろして調味料を合わせ、器具を洗浄するまで手際よい連携プレーをみせた。数日後には完成し、包装まで仕上げる。

大間町出身の南加寿也さん(左)は「魚をさばいたことはあるけど、調味料を合わせるのは初めて。戸惑ったけれど、仲間と一緒に実習はすごく楽しい」と生き生き。平内町から来た船橋将昭さん(右)も「ようやく慣れて包丁も使えるようになった」と話していた。

実習で手際よくサンマをさばく海洋学院の生徒