

NMC5月例会日帰り体験ツアー実績報告

令和元年5月25日（土）、筑波ハム（つくば市下平塚）で、ベーコン・ソーセージの手作り体験をしました。筑波ハムは、地元の養豚家が昭和58年に始めた本格的な手作りハム・ソーセージ工房です。原料となる豚は、上質な脂の甘みときめ細やかな肉質を特徴とする「つくば豚」で、桜の薪でスモークして仕上げた100%手作りのベーコンの味は格別でした。参加者は11名。大部分の方は初参加で、体験教室講師の高取和義さんの説明に耳を傾け、楽しく質疑。（文、写真：江尻）



☞体験工房教室

手作りベーコンの塩漬☞
（天塩は2%、砂糖1%）



☞豚バラ肉の乾燥準備
紐を通すのが難しい。



スモークハウスの中で乾燥。
なんと温度調整は手動
65℃～70℃で1時間。
その後、スモーク1時間





☞ 真剣な表情で説明を聞く参加者

皆で協力して、練った肉を羊腸に絞り出し、適当な長さに捻りをかける。絞り袋を絞り出す人と羊腸を手繰る人とのコンビネーションが大事。コンビネーションが悪いと細くなったり、破裂したりで大変。☞



☞ 最期は手作りベーコンとソーセージを袋詰め。帰って食べたベーコンとソーセージの美味しかったこと。充実した一日でした。