

豊水

Shizuoka Deep Seawater ARC NEWS
Vol. 16

静岡県水産技術研究所

駿河湾深層水水産利用施設

Suruga-Bay Deep Seawater Aquaculture Research Center
of Shizuoka Prefectural Research Institute of Fishery

セミナー「”まあと”深層水」VOL.4 開催

平成19年3月28日、第4回まあと深層水「深層水で干物をつくろう」が焼津新港の深層水ミュージアムで開催されました。前日午後からの雨も朝には上がり、始まるころには絶好の干物日和となりました。

干物は、「魚やイカを開き」「内臓などを洗い」「塩水などに漬け込み」「乾燥させる」の工程で作ります。今回は2時間という限られた時間でしたので、「漬け込み」まで主催者側で事前に行いました。サンマとスルメイカを材料として、駿河塩水(塩分13%)と深層水原水(塩分3.4%)にそれぞれ30分ほど漬けておきました。

魚の開き方教室の後、サンマとスルメイカを太陽の下で干しました。約1時間の乾燥でしたがイカは一夜干し程度に干すことができました。参加された皆さんは、自作の干物をお持ち帰りいただき、自宅にて味見をしていただきました。後日のアンケート集計によれば、どれも美味しくいただけましたようです。

(深層水研究室 花井孝之)



写真1 魚の開き方教室



写真2 イカ干し



写真3 サンマ干し