

□ 名護中央公民館

"メチャ簡単"室内で激美味スモーク【ヤギ肉・ハイケイ燻製】講座

趣 旨： 燻製工程を大幅に省略して気軽に出来るスモーク・ライフを伝授し、且つ時間内に試食もします!!

一見小難しいイメージから敷居が高く感じている方、過去に失敗してしまった方にお勧めです。

日 時： 令和 5 年 3 月 5 日 (日) 11:00 ~ 14:00

場 所： 名護中央公民館 調理実習室

対 象： 一般、飲食店経営者可 12名

参加者： 男性8名 女性5名 (市内11名・市外2名) 1名付添 満足度： とてもよかった (10人)

受講料： 参加費 2,500円 よかった (2人)

講 師： 高江洲 靖 (LSCたかえす) (アンケート 12枚回収)

【 受講生の声 】

- ・初めての講座で大変勉強になりました。家族で作って自慢します。
- ・燻製の匂いがして、大変よかった。でも私には少し硬かった。
- ・やり方がわかったのでいろいろ試してみます。
- ・別の食材も取り入れて欲しい、魚介類など。6次産業化、地産地消も進めて欲しいです。
- ・燻製は道具とか難しく思っていたが、色々なやり方があり、手軽にできて、講座を受講できてよかったです。
- ・始めてでしたのでとても良かったです。
- ・全体の作業の流れが参考になりました。
- ・コンロの火の加減が難しいので工夫が必要だと思いました。コンロの空焚きセンサーを解除出来れば良い。
- ・燻製ってもっと難しいと思っていましたが、手軽に始められるという事を知ることが出来て良かったです。楽しかったです。
- ・チップで味が変わるので、好みのチップを知るのが大事。水分を含むと味が悪くなるので野菜は事前に乾燥する必要がある。
- ・参加者が持ち込んだ、ポチギ、ゆで玉子、ベーコン、イカゲソ、ゴーヤーなど試食させて頂き、貴重な経験になりました。
- ・味付けハイケイの購入先を教えて欲しい。(浦添市当山 山羊肉専門精肉店さちばなミート)
- ・やぎ皮の部分が意外に硬くなく、美味しく頂きました。
- ・イノシシで燻製を試してみます!!

【 今後希望する講座 】

- ・園芸 (ハーブティー、ハーブ栽培など)
- ・野外活動、ウォーキング、庭造り
- ・挿し木教室
- ・調味料、ドレッシング作りなど。ハーブの使い方
- ・ドライフルーツ作り (野菜も)

【担当所見】

- ・基本的な燻製のレクチャーや熱燻、温燻、冷燻、瞬燻の違い、チップとウッドの違い、木質による臭いの違いが理解出来、「また開催してほしい」との声が多数あり、次回は中級編として丸鶏にもチャレンジしてみたい。
- ・ヤギ刺身、ヤギ汁とは違った新たな食し方を提供できて良かったです。
- ・ヤギ肉を提供頂いた羽地・屋我地山羊生産協同組合には感謝致します。
- ・村吉大南区長、津波港区長、川野中山区長も参加され、今後の公民館活動への波及も期待したいです。

