

事業名	町民講座開設事業				
タイトル	やぶき寺子屋'18(男磨き)男子食堂『第1回フライパンでできるスモーク調理』				
月日	平成30年6月3日(日)	実施回数	1回	期間	1日
場所	矢吹町中央公民館 調理室	参集人数	12名(男子食堂3名ジュニア6名保護者3名)		
講師	橋 信利 先生 (地区公民館職員 主事)			1 人	
スタッフ	矢吹町中央公民館館長 古市正雄 生涯学習係 主事 星里奈 阿部 祐也(矢吹ジュニアげんきクラブ担当)			3 人	
概要	<p>今年から新たに始めた男性のための料理教室として、第1回目は、自宅でも簡単にできるフライパンを使ってスモーク調理を行いました。人数が少ないため、「燻製について」学科を行った後から、矢吹ジュニアげんきクラブ生とその保護者が合流し、一緒になって調理実習をしました。参加生は、橋先生からの説明後に積極的に燻製について質問していました。とても活発な学びの活動になったと思います。食材はただ切るだけなので、男の人でも簡単にできました。スモーク装置は、アルミホイールの上に茶葉と砂糖を適量乗せるだけです。男の人たちと子どもたちは、会話しながら楽しく活動している様子でした。世代間交流として良い機会だったと思います。スモーク調理をした結果、見た目も風味も良くできて、失敗せずに成功したので、大変良かったです。とても満足度の高い事業となりました。次回は、バス研修でいわき市四倉に行きます。どんどん男子食堂の輪が広がっていければ良いと思います。</p> <p>《授業メモ》</p> <p>燻製とは、塩漬けた肉や魚に木材などを燃やした煙をかけて特有の風味と保存性を持たせたもの。現代的には、「保存」よりも「おいしさ」を求め燻製をする。</p> <p>燻製は燻製時の温度によって大きく「熱燻」「温燻」「冷燻」の三つに分類されます。</p> <p>熱燻…80℃を超えるような高温環境でいぶす方法である。燻煙時に食材が加熱調理されることにもなる点から手軽に出来る簡易燻煙法ともいえる。燻煙時間は10～60分程度である。食品の保存には向かない。</p> <p>温燻…最も一般的な燻煙法で、30～60℃ほどの煙でいぶす。燻煙時間は、数時間から1日程度である。一般に燻製という場合は、この温燻を指す事が多く、長時間比較的高温でいぶす為に水分が減少し、本来の保存食という意味での燻製ができる。代表的な製品にベーコンがある。⇒今回のスモーク調理はこれ</p> <p>冷燻…15～30℃ほどの煙でいぶす方法。木材は高温に加熱しなければ煙を出さず出た煙も高温であるが、冷燻の場合はこの煙を冷やして食材をいぶさなければならないので、大掛かりな設備が必要となる。代表的な製品に生ハムやスモークサーモンなどがある。</p>				

