

種子島も暑くなり本格的な夏がやってきました(^^)

今回のきらり通信は地元の産品を使った押し寿司の試作風景や試食会の様子をご紹介しますと思います！！



■ 地元産品を使った押し寿司の試作の様子！！

7月4日、きらりにおいて、種子島漁協・食生活改善推進員の方が中心となり、地元の水産物を活用した「押し寿司」の試作を行いました。押し寿司といえば、奈良県の「柿の葉寿司」が有名です。江戸時代に保存食として、塩漬ににした魚とご飯と一緒に食べるために殺菌効果の高い柿の葉で包んだことが始まりのようです。葉っぱといえば、種子島でも月桃（しゃにん）があります。当日は、きびなごの押し寿司を作り、さらに月桃の葉で包むことができないか検討しました。初めて取り組んだこともあり、繊維質の多い葉っぱに苦戦しながらも、新しい特産品化に向けて様々な課題や意見を出し合いました。



飛魚を三枚にさばき
お酢と昆布で酢漬！



きびなごを手開きし
お酢と昆布で酢漬！



試作中！

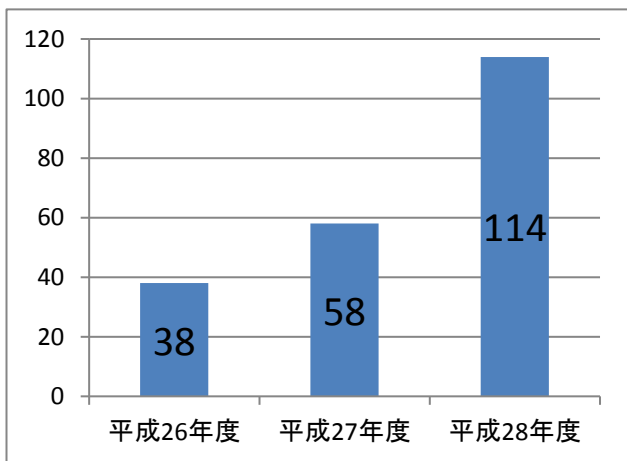


きびなごと飛魚を
しゃにんの葉で包みます！



試食中！

■ 食品簡易検査状況！！【H26年度～H28年度まで】



★過去の食品簡易検査の検体数グラフになります。年々、利用数も増えてきました。きらりでは食品の品質管理や賞味期限の目安として簡易検査【一般生菌数・大腸菌数・水分活性・水分量・Brix・pH値】の検査を行っております。

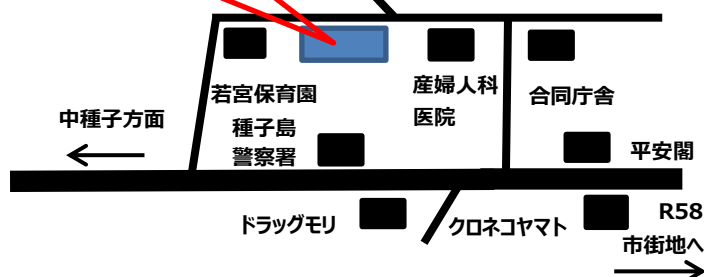
★試作室では調理器具を備えておりますので大量に何か作りたいたが自宅では出来ない時や、商品化のために色々な試作をしたいなど色々な利用が出来ます。

★簡易検査依頼や試作室利用などありましたらお気軽にお問合せ下さい！お問い合わせは種子島特産品開発センターきらり又は西之表市役所経済観光課まで(^^)/

～お知らせ～

種子島特産品開発センターきらりは、個人やグループなどなたでもご利用できます。お気軽にお問合せください。また、きらりの情報、検査・旬の食材・農作物の成長記録などをFACEBOOKで情報発信していますので、ぜひご覧ください。よろしくお願いいたします。

種子島特産品開発
センター きらり



問合せ先：西之表市西之表 16314-12
☎0997-22-2009(又は 経済観光課 22-1111)
Mail:tanegashimakirari@po5.synapse.ne.jp
種子島特産品開発センターきらり 担当 長野

