

図書館おたのしみ会

# チャレンジしよう!! 燻製(くんせい)づくり体験 雨天でも行います!

このごろは春めいて、暖かくなってきました。春が来たら野外で、燻製づくり！自然の食べ物を長持ちさせるための加工法「燻製(くんせい)」を知っていますか？燻製には道具が必要ですが、カンタンな道具なら自宅でそろえることもできます。まずは、どんなふうに見えるものなのか見に来てください!!

**日時：2019年3月31日(日)①10:00～②11:30～**

\* くんせいづくり体験と説明(映像を見ながら)を2回行います。

**場所：あしたむらんど下條 かいぎ室&のき下**

**指導：坂本 勇さん** (南信子どものとも社代表)

## くんせいを作ってみよう!

かまぼこ、チーズ、ゆでたまご、ソーセージなど、燻製にしてみたいものを持ってきてください。

【燻製(くんせい)とは?】魚介・獣肉などを塩漬けにし、ナラ・カシなどの樹脂の少ない木材の煙でいぶした食品。特有の香味があり、保存性が増す。  
(「広辞苑」より)

☆ 燻製の仕組みや方法について、映像を見ながら解説していただきます。たとえば…

- ◇ 釣った魚を燻製にするとき
  - ◇ 生の肉を燻製にするとき などのようす。
- \* 今回の燻製づくりは、すぐにできあがる“加工品などの食品”のみとします。



☆ 参加無料 (どなたでも参加できます)

☆ 対象：子ども～大人

小学校2年生までの参加には、保護者がついてください。

☆ 持ち物：燻製にしたい食品など。

ポウル、タッパーなど入れ物

☆ お問い合わせ：下條村立図書館

☆ TEL0260-27-3585