

家政学院大でカツオ節発信

枕崎水産
加工業協組 未来の料理人100人に講演

鹿児島県枕崎市内のカツオ節製造業者でつくる枕崎水産加工業協同組合（西村協組合長）の小湊田区で、健康栄養学科

の3年生100人にカツオ節の製造方法や用途などについて講義した。小湊参事は「将来、料理人として食の情報発信を行う学生と話せたのは大きい意義がある」と強調。節の削り体験を通じ、だしの魅力を発信した。



カツオ節の削り体験では20人強の列が出来た

今回の講義は、大富あき子現代生活学

の3年生100人にカツオ節の製造方法や用途などについて講義した。小湊参事は「将来、料理人として食の情報発信を行う学生と話せたのは大きい意義がある」と強調。節の削り体験を通じ、だしの魅力を発信した。

今回の講義は、大富あき子現代生活学

「カツオ節がどのようになどで作られているかなど、基本的な部分が意外と知られていない」と指摘する。講演では節類の生産量は鹿児島が4分の3を占めることなどを話した。

小湊参事は「かつてはカツオ節は家庭でもかなで削って消費されていたが、現在はだしのもとや削り節パックなど用途が広がっている」と説明。家庭では当たり前前の食材となっているとする一方

