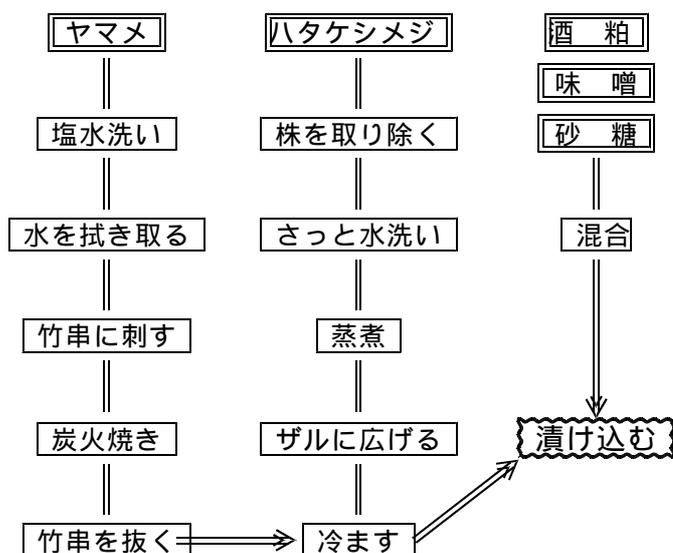


川魚「ヤマメ」の粕漬け

秩父地域では、観光農業をはじめとした特色のある農業経営が展開されています。観光客からは秩父地域の特徴ある加工品に対する要望が大きく、秩父市（旧吉田町）の酒造会社から、副産物である酒粕を利用した加工品開発が要望されました。この酒粕と地域の特色ある農産物（ヤマメ、ハタケシメジ）と組み合わせた加工品を創出しました。特にヤマメは味や食べやすさを活かした下処理法や漬け込み時間を検討した結果、炭火焼きで20～30分かけ骨までゆっくり焼き、後に粕床に成魚で10日間漬け込むのが適していました。新たな特産品として、土産品や民宿の利用を検討しています。

ヤマメの粕漬け加工工程



酒粕漬けの加工工程



竹串に刺す



炭火焼き



床の混合



粕床に漬け込む



ヤマメの酒粕漬け製品化