

新加工施設で

黒砂糖の生産が始まりました

黒潮町の年末の風物詩としてすっかり定着した黒砂糖の精糖風景。今年も、これまでの芝地区の加工場から早咲の新加工施設に移り精糖を行っています(12月末まで)。

同施設は、町が県の補助金を受け平成22年度に建築。搾汁機を従来の鉄製からステンレス製に変えたことで、黒砂糖が明るくクリアな味に仕上がるようになりました。搾汁率も2割ほどアップ。生産量が増え、農家にも喜ばれています。



「黒潮町さしすせそ計画」の最初に位置する黒砂糖は、栄養価が高く、カリウムは白砂糖の550倍・和三盆糖の約8倍、カルシウ

ムもそれぞれ240倍・9倍。白砂糖には含まれていないマグネシウムや鉄分、ビタミン類も豊富です。しかも、カロリーは白砂糖より1割ほど少ないのです。

黒砂糖や天日塩など、黒潮町には天然由来の安全で安心な基本調味料がたくさんあります。それらを日常的に利用すると、健康で豊かな生活を送ることにつながります。どしどし使って、「さしすせそ生活」を満喫してください。

おいしい
黒潮町



黒潮町

黒潮町の食材でフルコース

「2日だけのレストラン」高知市のレストラン「マンジェ・ササ」の1日レストランが、11月14日、「であいの里蜷川」で開かれました。

同レストランのオーナーシェフ・笹垣朋幸さんは、その地域の食材を使った料理を提供する「1日レストラン」を、県内各地で開き、



食を通じて高知県を元気にする活動に取り組んでいます。

今回のメニューは、地元蜷川の食材を中心に、大方橋川中山間生産組合のハーブや、佐賀地域のシメジ、エリンギ、地元で獲れた魚などを使った全10品。

いつもの食材がきれいに盛り付けられて出されるたび、会場からは驚きの声。一口食べる「オイシイ！」。

このような形で、地元食材を食べて、私たちは実に豊かな土地に生活していると実感できました。



さしすせその「せ」できました

「かたくちいわしの魚醤」

「黒潮町さしすせそ計画」は、黒潮町にある天然由来



の基本調味料を普段の生活に使うこと、それを使った黒潮町オリジナルの加工商品を作ることが目的としています。「さ」は黒砂糖、「し」は天日塩、そして今回「せ」の「魚醤」を、土佐佐賀産直出荷組合(☎31-4188)が商品開発しました。

鈴漁港に揚がったかたくちいわしを丸ごと黒潮町の天日塩に漬け込み、1年以上発酵熟成し絞った「完全地元産魚醤」です。

魚醤は、発酵を促進させる物質を加えて作るのが一般的ですが、この魚醤は天日塩以外何も加えず発酵熟成させたとても珍しい商品です。

食材にそのままかけても使えますが、焼きそばやカレーなど、火を通す料理に使うと、これまで味わったことのない風味が感じられます。

★姉妹品「きびなごの魚醤」も近々発売!

問 本庁 産業推進室 産業推進係

☎ 43-2113 (直通)