

三島村の灰干し干物を試作しました！

令和4年8月8日 水産技術開発センター

8月4日～8日，三島村漁協と役場が三島村で漁獲されたニザダイやブダイ等を用いて灰干し干物を試作しました。魚の切り身を塩水に30分浸漬した後，切り身をセロハン，さらし，火山灰の順で上下から包み，4日間冷蔵庫内で乾燥させました。

三島村では，今後灰干し干物の製造方法を確立し，名物品にしていきたいとのことです。



灰干し干物試作研修の様子



灰干し干物の試作品