



林業緑地科 学科通信

燻煙器づくりの巻

Forestry

第29号

発行日:令和2年9月18日

燻煙とは

燻製は、食材を燻煙することで、保存性を高めると共に特有の風味を付加した保存食、調理法のこと。香りの良いサクラなどの木材を高温に熱した時に出る、煙を食材に当てて風味付ける。煙に含まれる殺菌、防腐成分を食材に浸透させる食品加工技法である。



南部農林高校、**環境創造科**が作成した、燻煙器を見せてもらいました。参考にして、北農オリジナル燻煙器をめざします！

林業緑地科2年生 環境コース



南部農林高校環境創造科へ、研修にいきました。南農の先生方、ご指導、ご協力ありがとうございました。

今後も、連携よろしくお願ひします！