

「塩漬けハチクメンマを食べてみて」



林務課職員が作ったハチクの塩漬けメンマをお配りし、食べていただいた皆さまの感想です。調理をする際の参考にしてください。

- ・肉だねにととても合い、美味しくなりました。
- ・調理をすると臭みが消え、メンマが苦手な人でも食べられました。
- ・メンマを大きめに切ったことでメンマの食感や味を楽しみながら食べることができました。
- ・思ったより塩抜きに時間がかかったけど、塩が抜けたらおいしく食べられた。硬すぎず、食べやすかったです。
- ・肉厚で歯応えがしっかりしていて、とても美味しかったです。
- ・メンマのえぐみを感じられた。塩抜きの時に時間をかけてえぐみもとるようにする必要がありました。
- ・シャキシャキして、とても歯ざわりがよかった。
- ・食感は柔らかく、えぐみも無かったので幼児でも美味しく食べられました。細かく刻んでも程よい歯ごたえが残り、ドライカレーにしても存在感がありました。
- ・塩漬けメンマのサイズがなるべく揃っていると調理しやすいと感じました。
- ・やわらかく発酵のうまみがあり美味しかったです。メンマの形・大きさが様々なので残念だった。
- ・塩漬けメンマは、料理する人間にはうれしいです。やわらかく、しかも程よく歯ごたえがあっておいしかったです。
- ・食感は市販のメンマよりシャキシャキ感があり、大きさが不揃いな分、太いところはよりシャキシャキしていて、薄いところは柔らかく、それぞれの食感があって良かった。
- ・塩漬けメンマを塩抜きした後少し味見したのですが、えぐみを強く感じたので、茹でこぼしてから使用しました。
- ・市販のメンマは搾菜のような漬け汁でピリ辛の中華食材然としている為洋食には利用できないが、このメンマなら料理の具材として使用できる。
- ・柔らかく、タケノコ本来の風味と甘みもしっかり残っていて、おいしかった。ただ、ほとんどタケノコ水煮と変わらない感じだったので、今回はもう少し発酵したものにチャレンジしてみたい。