

第20回 男のゆうゆう塾講座アルバム(2018年度) 第14講座 「自分探しの旅・国産生ハム物語」

日時 2018年11月17日(土) 9:00～

会場 名細市民センター

講師 生ハム創業者 尾島博さん

司会 富野芳雄さん

出席者 南、戸田、弓野、青山、上野、斉藤、遠藤、辻、御菩薩木、金田、栗栖、佐藤、富野、江田、鈴木、栗原、渡辺、新井、加藤健、宮崎、神谷、堀田、仁科、赤星、石原、一般2名
(27名)

スペイン滞在中、生ハムと出会い、帰国して国産生ハムを作るようになった。豚の腿肉を塩で締め、骨と血を除去して仕込みから出荷まで16ヶ月以上かけて作る。骨など腐敗の原因を取り除くため、クエン酸、亜硝酸を使わないので、日本では生ハムとは云わないようです。

