

種子島だより



ポルトガルからの鉄砲伝来地と宇宙センターでおなじみの種子島。
大阪伊丹から鹿児島空港で乗り換え種子島へ到着。
気温は17度と暖かく、とても過ごしやすい気候でした。





始めは西之表市へ、居酒屋民宿「珊瑚礁」への訪問です。

ここは種子島では初めての体験型民宿。自前で野菜栽培をされており、各食事の一品一品にこだわりを持っている為、とってもおいしいものでした。

その場所から 50m 離れた場所に新たに自家製干物をつくる場所があり、

そこに当社製品のテイストモディファイア KF-1000 が設置されていました。

早速、とび魚の骨を取ったフィレを 90 分の乾燥を行いました。その出来ばえに参加した皆様が一応に驚かれています。

その内容は、早い乾燥が出来る、魚の色が変わらないことや臭いが全くない等々でした。



KF-1000 で乾燥のとび魚のフィレ品

その後、出来上がったとび魚の干物を炭で焼いて、試食会を行いました。一同うまい！この干物を食べたら今までのものが食べられなくなる程とのコメントの数々でした。

代表の河口さんは、従来からやっている各体験にプラスして、今後は干物の体験も加えていかれるお考えで、魚食普及にとっても熱心に取り組んでおられました。



翌日は、南種子地区の宇宙センターを訪問。

これからの宇宙計画を目の当たりにし、とても意義深い体験です。

