

夏休み自由研究

添加物について考えよう
無添加の「ソーセージ」を作ってみよう！



試食での「おいしい～」から始まる自由研究。

ソーセージやハムの原料は何ですか？

市販のソーセージの裏の成分表を見てみましょう。お得用の商品ほど豚以外の沢山の添加物が書かれています。

豚を育てる人、ソーセージを作る人、包装する袋を作る人、商品を運ぶ人、商品を売る人、その他大勢の人の「もうけ」が皆さんの買うソーセージの値段に入っています。

消費者の私達が安く買って、生産者側の「もうけ」も出すにはどうしましょう？

その一つ、豚以外の安く手に入るものを混ぜれば元の材料費が安く済みます。で、別の物を混ぜれば味を調えなくてはなりません。そこで色々な添加物が使われます。

こんがり両面を焼いたソーセージは香ばしくチョットしょっぱいのでおとうさんのビールのつまみや「ご飯」にも合います。

更に成分表には書かれませんが、ソーセージを皮に詰める前の段階で「エマルジョン化」という工程があります。この工程は材料に「水」を加えドロドロベタベタにします。国の安全基準に認められた添加物、正当な工程で加えられる水、体に悪い影響は多分、無いでしょう。

ただ、肉本来の味では無いのかもしれませんが。

そこで、今日は自分で食品添加物や水を使わずにソーセージを作って味わってみましょう。

募 集：各回 10 人 / 費用 2,000 円 / お土産ソーセージ 2 個付

開催日：8 月の日曜日 4 回開催 / 時間：15 時～17 時

場 所：相鉄線 三ツ境駅北口 徒歩三分 伊太めし？こるて店内

※ 保護者同伴の上、お子さま用毛糸の手袋をご持参下さい。

電話・メールで参加受付中

・電話 045-363-1932

・24 時間受付 メール「こるて」スマホ用サイトから →

