

第4章

三重の水産物加工品

しおぎり →P81



かじか
梶賀のあぶり(小魚の燻製) →P81



頭を落とし内臓を洗って塩をした魚を串に刺す



串を炉の上の網に並べていく



燻している



美しいべっ甲色に仕上がりました