

# OMAEZAKI BRAND

品質の良さは折り紙付き「御前崎ブランド」

## 御前崎手火山式鰹節 (令和2年度認定)



「<sup>てびやま</sup>手火山式鰹節」は、御前崎の鰹節伝統製法により作られた鰹節です。「手火山」という名前は、鰹節を燻製する際、常に「火(温度)」を「手」で計りながら熱量を調整していくことから名付けられたとされています。また、その歴史は350年におよび、日本最古の製法とされています。手火山式には旨味を中に閉じ込める効果があり、強い香りを持たせるという特長があります。

鰹節は、燻製を続けると表面の水分ばかりが蒸発し、中心の水分が蒸発しづらくなります。そのため手火山式では、熱と煙を当てている鰹節を直接手で触って温度を確認するという作業をします。この作業には熟練した職人の技術が必要になりますが、現在ではこの作業ができる職人の数は少なくなっています。



認定者 マルミツ鰹節店

照 会 農林水産課 ☎0537-851125

# Atomic

暮らしと原子力

なっとく！原子力とエネルギーの



Q

目に見えない放射線の量は、どのような機器を使って測定するの？

A

放射線の量を測定する機器には以下のようなものがあります。用途に合わせて測定器を選ぶ必要があります。

測定器			
測定できるもの	放射線の量	放射性物質の量	個人の被ばく量
用途	測定したい場所へ測定器を持ち運び、空間中の放射線の量を測定します。	人やものの表面に付着している放射性物質を、測定したいものに近づけて測定します。	個人が身に付けて、どれくらい被ばくしたか測定します。

照 会 エネルギー政策課 ☎0537-851134