イノシシの肉を使ったご当地グルメの開発

地元の猟師や主婦ら43人が日本ジビエ



トの一つで、口総(くち 14」の民間企画イベン

料理開発へワークショップ ジビエ振興協代

今治·大三島

瀬戸内しまのわ20

5軒のグループが開い すぼ)地区のミカン農家

シシ肉をもらうことが多

て夏にぴったり」と好評。

代表の木村洋一さん

も鳥獣害が年々深刻化し

(53)によると、大三島で

上祐子さん(38)は「焼き

万や下処理の方法を教え

いという近くの会社員川

調理方法学ぶ 上婦

ジビエ料理に挑戦する参加者

聴できます。

藤木さん(左)のアドバイスを受けながら

え物は「さっぱりしてい 内産ハッサクを搾ったあ では「臭みがない しみながら完食した。島 らかい」と味の違いを楽 ノなど5品を調理。 キやハンバーグ、スー 試食

バイスした。 参加者はシシ肉のステ

だけ冷ますことで肉汁を

使くなる」「焼いた時間

強火で調理すると肉が

さんらが実演しながら

ノーシェフを務める藤木

閉じ込められる」とアド

新聞ホームページでも視 ポート」で放送します。 CATVの「愛媛新聞リ 7時20分ごろから、愛媛 放送あり。放送後、愛媛 9日午後3時20分まで再 映像版は6月7日午後 動画ニュース PC·携帯 のフランス料理店でオー 拡大するのが狙い。 調理実習では、 長野県

さを知ってもらい需要を ており、シシ肉のおいし

宅でもやってみたい」 てもらえてよかった。

せた加工品などを開発し 満足そうだった。 てジビエを広げていって 類とイノシシを組み合わ 藤木さんは「かんきつ

と話した。 亀井咲希