

北國新聞

2019年(平成31年)
4月23日(火)

イノシシ肉の 新料理続々

白山麓で地元産のイノシシ肉を使った新メニューを考案する飲食、宿泊施設が増えている。今年の干支が「亥(イノシシ)」であることを商機とし、一般的な鍋や丼物に加え、チャーシュー、骨付きステーキなど食べ方を工夫したシビエ料理が目立ってきている。関係者は霊峰白山の恵みをアピールするとともに、地域の獣害対策にもつながると期待している。

白山麓の飲食、宿泊施設考案

白山市瀬波の研修交流館「白山里」では23日から、イノシシ肉のチャーシューを具材にしたラーメンの提供を開始する。施設周辺では近年、イノシシが田畑を荒らす被害や、のり面から道路に石を落とすケースが見られ、地元で捕獲されたイノシシを



イノシシ肉のチャーシューを入れたラーメン＝白山市瀬波

有効利用しようと、料理担当の葛西正幸さんがチャーシューに加工することにした。

チャーシューはロースやもも肉の表面を焼いた後、特製の甘辛いたれで煮込んで肉と脂の味を引き立たせているそうで、あっさりとしたしょうゆ味のスープ、麺と合わせた。

今後はイノシシ肉のしょうが焼きも提供する予定で、葛西さんは「イノシシ肉はまた『臭い』『硬い』などのイメージが強いが、加工や調理次第でおいしく食べられることを知ってほしい」と力を込めた。