「ジビエ・グルメ・グランプリ」の開催

平成２３年１１月２４日
農　業　振　興　課

〔第3種郵便物認可〕　毎　日　新　聞　2011年（平成23年）11月23日（水）　名古屋　愛知　20

捕獲したイノシシとシカを食材にした料理「ジビエ・グランプリ」初開催　稲武で来月

農作物被害防止のため捕獲したイノシシとシカを食材にしたジビエ料理を集めた「ジビエ・グルメ・グランプリ（GGG）」が12月3、4日、豊田市稲武地区の道の駅「どんぐりの里いなぶ」で初開催される。県の委託を受けてGGGを実施するNPO法人ボランタリーネイバーズ（名古屋市東区）でGGGを担当する細江正俊さん(57)は「イノシシやシカは臭いと言われがちだが、きちっと処理された肉はとてもおいしい。本当のジビエを味わって」と呼び掛けている。

岡崎市夏山町に今年3月、保健所の許可を得たイノシシやシカの解体処理施設が完成するなど、県内には解体処理施設が2カ所ある。ただ、イノシシなどの肉は一般の人になじみが薄いため需要が少ないのが悩み。10年度では駆除のためイノシシが8713頭、シカは1469頭捕獲されたのに対し、食用にされたのは双方合わせても約500頭しかない。

同NPOは需要を増やそうと、レストランでの試食会や調理師学校の学生を対象にした調理法の講習会、イノシシやシカを使ったレトルトカレーなどの開発・販売を行ってきた。

GGGは「B―グランプリのような大会を開くことで、ジビエのおいしさを広められないか」と半年前から準備が始まり、「獣害に苦しむ三河の山で捕れたのだから、三河の山に恩恵を返そう」と稲武の道の駅を会場に決めたという。

7～9月に参加者を募集したところ、飲食店など12事業者から応募があった。ピザやカレーパン、パスタなどさまざまで、12点のうち10点はGGGのために考案されたレシピだ。開催時期はイノシシに脂がのって特においしい季節という。

会場にはテントなどを使って12店舗が並び、それぞれの自慢の料理を2000～1000円で販売する。シェフ団体の代表ら審査員6人の審査でグランプリと準グランプリを決めるほか、来場者の投票で最多得票の料理に特別賞が贈られる。

開催時間は3日午前11時～午後4時半と、4日午前10時～午後3時半。一般投票は4日午後1時締め切りで、同2時から表彰式がある。

【荒川基従】

参加メニュー

マサラドーサ（パン）で食べる無添加鹿肉カレー	900円
猪肉の「みそオニオンステーキ」	600円
猪のもっちもち生パスタ	500円
猪鹿蝶（杏）「猪、鹿肉のシュウマイに銀杏を添えて」	2個300円
猪鍋	小わん300円
猪肉のぬか漬焼肉・しぐれ煮丼	小わん300円
猪肉ミンチ「米粉入りカレーパン」	200円
奥三河バーガー（猪肉）「森の騎士」	400円
三州マタギ屋オリジナル「ししご飯」	小わん200円
猪鹿ちゃん（猪・鹿肉と野菜の炒め物）	400円
鹿肉と野菜のヘルシースパイシー米粉フリット	600円
ジビエピザ	1カット200円、1枚1000円