

ジビエ料理グランプリ

12店参加、来場者投票も

豊田で3、4日

イノシシやシカなどを食材として活用するジビエ料理のコンテスト「ジビエ・グルメ・グランプリ」が12月3、4日、豊田市武節町の道の駅「どんぐりの里いなぶ」で開かれる。捕獲した動物の肉を有効活用しようとして、県が中心となって初めて開催するもので、来場者による人気メニュー投票も行われる。

ジビエとは、フランス語で狩猟によって食材として捕獲された野生の鳥獣の意。

中山間地域の農耕地では、イノシシやシカなどによる獣害が深刻化しており、県内の農作物被害は昨年度で過去最高の3億4000万円に上っている。被害防止のため、昨年度はイノシシ8713頭、シ

カ1469頭を捕獲したが、食用としてはなじみが薄く、使われるのはわずかのため、コンテストでおいしさをアピールしようとした。

3、4両日は名古屋、瀬戸、豊田、岡崎、新城市内などから12店が出店し、ピザやカレーパン、ハンバーガーなど工夫を凝らしたメ

ニューを200～1000円で販売する。開催時間は3日が午前11時～午後4時半、4日は午前10時～午後3時半。有識者らが審査を行い、グランプリと準グランプリを決定する。また、来場者による人気投票(4日午後1時締め切り)も行われ、最多得票メニューに特別賞が贈られる。