

# 召しませ 愛知産イノシシ

## 「ジビエ料理」43人競う

### 県協力 消費拡大を目指し

「ジビエ」と呼ばれる野生鳥獣類の肉の料理を広めようと、県内で捕獲したイノシシを材料にした「ジビエ料理」を競い合うコンテストが18日、名古屋市中区のウェスティンナゴヤキャッスルで開かれた。(竹田章統)

洋食調理師らで作る全日本寿司協会東海地方本部が主催し、消費の拡大を進めている県と、ジビエの有効活用を目指すNPO法人「ボランティアネイバーズ」が協力した。コンテストには東海地方本部に所属する若手会員を中心とする43人が参加し、イノシシの肉や様々な野菜などを使って料理を作り上げた。同本部の役員12人が料理の発想や見栄え、調理技術など5項目にわたって採点を行い、その結果、名古屋マリオットアソシアホテル(名古屋市中村区)に勤務する浅井裕哉さんの料理が県知事賞を受賞するなど7人が入賞を果たした。

同本部の寺島治副理事長は「日本ではこれまで、イノシシの肉はポタン鍋などにしか使われてこなかったが、ヨーロッパでは高級食材として用いられている。これからもコンテストを続け、ジビエの裾野を広げていきたい」と話した。

県内では、イノシシや鹿などによる農作物被害が年々増加。県によると、野生獣類による被害は昨年度、約2億3000万円に及び、2001年度の約6000万円と比べ、約4倍に増えた。中でもイノシシによる被害が約6割を占め、捕獲されるイノシシの数も増えているが、その処理が課題となっている。

このため、県は3年前から愛知産ジビエ消費拡大事業をスタートさせ、同NPOに委託してジビエを食材に用いる方法などを探っている。

同NPOの佐藤融理事は「県内には保健所が許可したイノシシの解体施設が2か所しかなく、流通が限られているが、機会があれば野生で育ったイノシシのおいしい肉をぜひ味わってみてほしい」とPRしている。



イノシシの肉を使った料理を審査する審査員ら

## 大エルミタージュ ① 美術館展 見どころ紹介

名古屋美術館で28日から開催される「大エルミタージュ美術館展」では、16世紀から20世紀にかけて、各時代を代表する巨匠の作品89点が一挙に公開される。開幕前に、同美術館の深谷克典学芸課長が、「史上空前の規模」とされる美術館の見どころを、年代を追って紹介する。

エルミタージュ美術館の外観

エルミタージュ美術館があるロシア第2の都市サンクトペテルブルクは、300年ほ

集した「美」を収める世界有数の美術館に姿を変え、現在に至っている。

300万点にも上るコレクションは、スキタイの黄金美術を含む原始美術に始まり、ギリシャ・ローマの古代美術、日本、中国などの東洋美術、貨幣コレクションなど多岐にわたる。

そのハイライトが1万60

## 西欧絵画400年 5章に分けて

ど前、近代化を目指す時の皇帝・ピョートル1世の命により、人家もまばらな湿地帯に突如として誕生した。

00点に及ぶ絵画作品だ。初期ルネサンスから20世紀の前期美術まで、質量ともに文句なしの内容である。

名城線・名港線2000形



鶴舞線3050形



「名城線・名港線2000形」「鶴舞線3050形」プラモデル 来月発売

シートベルト着用を  
南署、国道で呼びかけ  
南署は18日、名古屋市中区柴田本通の国道247号で、地域住民約70人とともに、ドライバーにチラシなどを手渡してシートベルトの着用を呼びかけた。写真

昨年10月の警察庁などの

1500円、高大生1000円、小中生600円(前売りは各200円引き)。女優・杏さんの音声ガイド500円【主催】読売新聞社など【問い合わせ】同美術館(052・212・0001)。詳しくは<http://www.ctv.co.jp/event/hermitage/>

日～9月30日【会場】名古屋市中区山線・鶴舞線伏見二から徒歩8分)月曜(ただし8月、24日は開館、)【観覧料】一般