

2012年(平成24年)7月25日(水曜日)



理人四十三人が腕を競った。

フランスで三年間修業したホテル料理

駆除イノシシ肉料理コンテスト 名古屋で腕を競つ

三河地方で駆除されたイノシシの肉を使った料理コンテストが、名古屋市西区のウエスティンナゴヤキャッスルで開かれた。写真。

三河地方の山間部などでは、農地や林地を荒らす有害鳥獣などとして年間二千匹ほどが駆除され、肉は埋めて処理している。コンテストはイノシシの肉を名古屋コーチンと並ぶ食材として売り出そうと全日本厨士協会が主催し、東海地方の料

人の柴貴宏さん(左)は、煮込んだ肉を薄く輪切りにし、ピーマンやホウレンソウを挟み込んだ。

イノシシの肉は熱すると硬くなり、色も黒くなるという「低温で煮ると、殺菌でき、肉の赤みも残る」と工夫を凝らした。

そのほか、クレープのような生地で肉を巻いたり、スイカやイチジクといった果物で飾りつけたりしたユニークな料理が並んだ。最優秀の知事賞は名古屋マリオットアソシアホテルの料理人浅井裕哉さん(右)が選ばれた。