



イノシシ肉料理

2019年の干支はイノシシ。獣の肉を食べることがはばかられていた時代から、イノシシ肉は「山くじら」と呼ばれ、食されてきました。現在も市内の山間部では、狩猟期間にイノシシが獲られています。豚肉の4倍の鉄分、3倍のビタミンB12が含まれるなど、栄養価の高いイノシシ肉。吾平町麓でイノシシ肉の料理



イノシシ肉を「肉の王者」と呼ぶ浅井さんが扱う若い雌イノシシの肉は、くさみがなく肉質が柔らかいのが特長。市のふるさと納税では、鍋セットや焼き肉用スライスが出品されている。



を提供し、市のふるさと納税の返礼品にも出品する飲食店「はくつる」の浅井和彦さんにお話を聞きました。
「当店では、国見山系・稲尾山系で獲れたイノシシ肉を、みそ鍋や塩焼き用に調理・提供しています。罌で捕獲したイノシシを、くさみを取るための血抜き後に加工し、冷凍保存するなど、処理方法も工夫しています。イノシシ肉は、都市部ではなかなか食べられない食材です。市外からのお客様などは、おいしいイノシシ肉を気軽に食べられることに驚かれますよ。」
冷凍技術等の進歩でより身近になったイノシシ肉。まだ食べたことがない人も、一度味わってみてはいかがでしょうか。

はくつる (吾平町麓 3393-1)
Tel 0994-58-5730

編集後記

初 詣に行つて願うのは決まって家族の安泰。ただ受験や結婚を控えた年は特別にお祈りしたのを思い出します。やはり結婚は人生の中で大きな出来事。ところで、既に7組の結婚カップルを誕生させた「かごしま出会いサポートセンター」の力はすごいと思います! (前田)

笑 顔が素敵な「亥年生まれ」の方々。初対面にもかかわらず、皆さん快く話をいただきました。平成から新しい元号に変わる2019年、年男・年女の方もそうでない方も、良い1年となりますように! (田嶋)

い つまでも元気に暮らしたいとの想いで始まった「敬老食堂」。皆さんも、一人より誰かと一緒に食べる方がおいしいと感じたことがあるかと思います。このような取り組みが広がっていけばいいですね。(上古殿)

お便り&メッセージ

ご協力ありがとうございました。

ご応募の際にご記入いただきました個人情報、抽選・賞品(賞品引換券)の発送・アンケート統計以外の目的で使用することはありません。