

「おいしさを知って」

— みやざきジビエフェア2019 —

今月末まで 県北も11店でメニュー提供

「みやざきジビエフェア2019」が県内36の飲食店で始まった。鹿やイノシシなど野生動物の肉(ジビエ)のおいしさを広く知ってもらおうと、県などが初めて開き、県北でも11店でメニューを提供する。今月末まで。



初日の1日は、宮崎市内の店舗でキックオフイベントがあり、河野知事や県猟友会、食肉処理施設、飲食店などの関係者約35人が参加。鹿肉の生ハムやたたき、にぎりずし、ステーキ、しし肉の炭火焼き、汁物などに舌鼓を打った。

県農政企画課によると、平成24年度に11億円以上あった県内農林作物の鳥獣被害は29年度に4億円弱まで下がった一方、捕獲された4万8000頭のうち食肉になったのはわずか1400頭だった。

知事は、先月の全国ジビエ料理コンテストで上位3位に県内の2品が選ばれたことを報告し、宮崎からジビエが広まることに期待。来年に本県開催の国民文化祭はメインテーマの一つが「山の幸」で、天皇陛下が出席される見込みだとして、延岡市の処理・販売業者まつ

「みやざきジビエフェア」キックオフイベントで提供された料理

だ屋ジビエなどを通して「宮崎グルメの一つにジビエをしっかりと取り入れていきたい」と力を込めた。

県北の参加店は次の通り。

【参加店】延岡市||レストラン・カルムハウ

ス、レストラン・リーコ
タクチ、ビストロ・ル・セルドール、シェ・オンジ、匠、中国酒菜・杉山、遊食旬菜・かわまき、旬懐石しずく(エンシティホテル延岡)、和食・勇魚(いさな)▽美郷町||南郷温泉・山霧、南郷旅館



提供料理を味わう河野知事