

TOWN

「おいしい!」延岡のジビエ

3/4 きょうから5店舗で提供

「のべおかジビエフェア2019」が、きょうから市内5軒の飲食店で始まった。オープニングイベントの試食会が3日、延岡市大倉町のかわまち交流館であり、のべおかジビエ倶楽部や東九州バス文化構想推進協議会のメンバーら約20人が、地元産の鹿やイノシシ肉を使った料理を味わった。この料理は月3日まで、それぞれの店で単品やコースの一部として提供される。延岡市ジビエ振興コンソーシアム(松田秀人代表)主催。



市内5店の料理人が協力して料理を準備

メニューは、鹿之口町のリー・タチナが「鹿ロースのステーキ」、松田代表は「2月に福岡と東京で行った延岡ジビエのPRが好評だった」に触れ、「観光は見る物、食べ物、買う物。この3つがあれば人を呼べる」と確信している。また、松田代表は「延岡のジビエが伸びることを願っている」とあり、「つし、自信をのぞかせた。料理人と生産者組織する」のべおかに

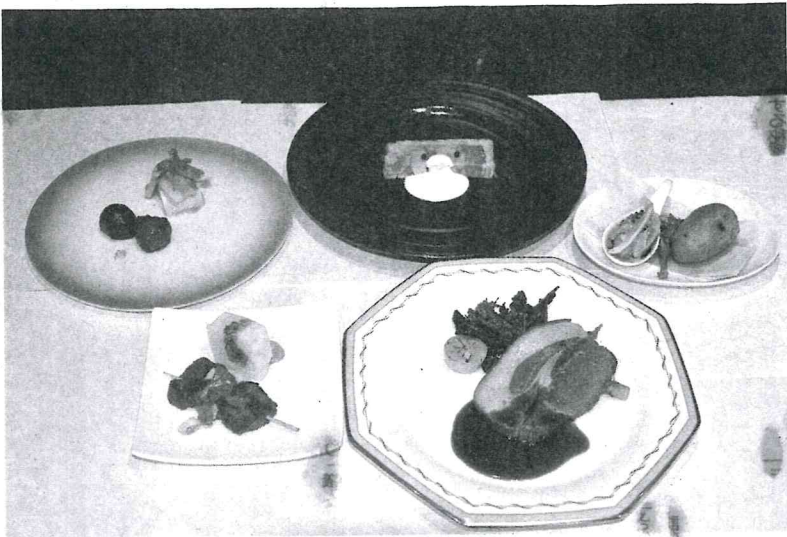
工倶楽部「の瀧野弘太郎代表(シトロール・セルドール)は「松田さんのおかげで、おいしい肉が確保できている。フェアの間、お出する料理を試食する中で、フェアを皆さんに発信してほしい」とあいさつした。料理は一品ずつ、

ブルに運ばれ、それぞれのメニューを考案したシエフが、調理法やおいしさを引き出す工夫などを紹介した。招待客はまず見た目を楽しめ、写真を撮るなどしながら期待。出たての料理を口に運ぶと、表情を輝かせた。延岡市地域婦人連絡

イメージと正反対

協会の山口和代会長は「ジビエ料理は生肉」と思っていたが、全然違っ。どれもおいしかったし、とれたばかりかかかっているのかを考案した。家庭でも精進していたけるようなレシピを提案してもよかった。25日。

延岡市ジビエ振興コンソーシアム「味や安全を追求した質の高いジビエ食材と料理の安定供給、普及拡大を目的に関係機関で構成する。昨年3月には、農水省が全国7地区で指定した「ジビエ利用モデル地区」の一つに選定された。



のべおかジビエフェア5店舗がそれぞれ提供する料理



試食する参加者

2019.3.4