

☆ジビエフェアだよ!!



♪美味しいお店がてんこ盛り。

近年県内山間部を中心に深刻化している野生鳥獣による食害対策として、高知県ではこれら有害鳥獣の捕獲強化に取り組んでいます。ただ、捕獲されたシカやイノシシの活用は進んでいないのが実情で、それらを食肉として流通させ有効利用することが大きな課題。県内ではまだ少数ながら、このジビエ(狩猟によって捕獲された野生鳥獣肉)メニューを提供するお店があり、1月15日から3月13日までの期間『よさこいジビエフェア 2017』を開催。上記画像は同フェアのパフレットで、参加 34 店舗の紹介や MAP 等々もついた優れたもの。♪ **只今風良里でも大好評配布中だよ。**

猫のしつぽ 肉。上記(本文)記事のとおり、只今高知県内の飲食店ではジビエフェアを開催中。パンフレットに並ぶ各店のメニューはどれも美味しそうだが、私風猫子が個人的に一番興味があるのはやっぱり『シカ肉のロースト』。いいお肉は加熱しすぎると折角の持ち味が死ぬので、外側はカリッと焼きつけてあっても中は脂や肉汁が『動く』程度 - けどきちんと熱が通ってて生じゃない - が理想。あんまりこだわりが強いので、わが家ではステーキなどの『焼き方』は私が務めています。上記パンフ中 M 店の『シカ背肉のロースト』、低温でゆっくり焼き上げた肉の中身をティエド(生温い)なレア状態に仕上げられてあり、見るからに美味そうで、食べてみたい。高いけど、、、。風猫子